

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

ГРИБЫ

АТЛАС-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ

Т.А.Ильина,
кандидат
биологических
наук



- места произрастания
- ключевые характеристики грибов
- рекомендации по сбору
- первая помощь при отравлениях

Ильина Татьяна Александровна

ГРИБЫ

АТЛАС-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ





Ильина Татьяна Александровна

ГРИБЫ

АТЛАС-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ



ЭКСМО

Москва
2012

УДК 630
ББК 43.9
И 48

Ильина Т. А.

И 48 Грибы. Атлас-определитель / Татьяна Ильина. —
М. : Эксмо, 2012. — 256 с. : ил. — (Грибы).

ISBN 978-5-699-56836-9

Ни для кого не секрет, что все съедобные грибы являются ценным продуктом питания. В них содержится широкий набор микроэлементов, витаминов, а также незаменимых аминокислот.

Однако каждого из нас может подстеречь опасность — если обладать недостаточными знаниями при сборе, есть риск употребить в пищу «нехороший» гриб, способный нанести непоправимый вред вашему организму. Эта книга научит вас с легкостью отличать съедобные грибы от ядовитых и несъедобных.

Благодаря удобному формату издание можно брать с собой в лес и определять пригодность грибов на месте.

**УДК 630
ББК 43.9**

© Ильина Т.А., текст, 2012
© Анисин А., художественное
оформление, 2012
© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2012

ISBN 978-5-699-56836-9

Содержание



Предисловие	6
Используемые обозначения	8
Сбор грибов	10
Заготовка грибов	14
Съедобные грибы	22
Ядовитые грибы	188
Будьте осторожны!	190
Пищевые отравления съедобными грибами	238
Целебные свойства грибов	240
Указатель русских названий	244
Указатель латинских названий	250



Предисловие



Сбор грибов – определенный ритуал, в котором строго соблюдаются неписаные законы. Все ходят по своим местам, не показывая их даже соседям, не шумят и не орут песни – грибы «не любят». Но прежде чем отправляться на «тихую охоту» в заповедные леса, необходимо знать съедобные грибы, растущие в наших лесах, и уметь отличать их от ядовитых. Это не такое простое дело, и нужно набраться опыта в сборе и обработке лесных даров, иначе недалеко до беды.

Эта книга не претендует на абсолютную полноту описания грибной флоры России. В ней представлены фотографии и даны краткие характеристики групп грибов, описания конкретных видов, пригодных в пищу. Отдельно описаны ядовитые грибы, дан их «криминальный» портрет и особые приметы. Следует, однако, помнить, что съедобные грибы, собираемые в промышленно грязных районах, вокруг мегаполисов, заводов, вдоль транспортных магистралей, вызывают отравления людей.

Будьте внимательны, разглядывая фотографии и вчитываясь в текст, – идентификация грибов непроста, и лучше всегда следовать правилу: не уверен – выброси!



Используемые обозначения



Категория съедобности



ядовитый
гриб



несъедобный
гриб

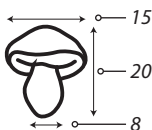


условно
съедобный гриб

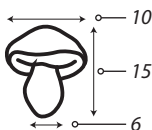


съедобный
гриб

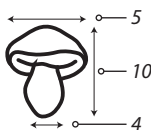
Размеры гриба



крупный
гриб



средний
гриб



мелкий
гриб

Диаметр
шляпки, см

Высота
гриба, см

Толщина
ножки, см

Места произрастания



*растет
в лиственном
лесу*



*растет
в хвойном лесу*



*растет
в смешанном
лесу*



*растет на поле,
на лугах*



*растет
у дороги*



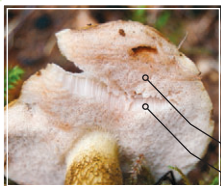
*растет
возле дома*



*растет у/на
болота(-е)*

Похожие грибы

В природе существуют грибы-двойники – несъедобные или даже ядовитые, очень похожие на съедобные виды. Обратите внимание на них. Пунктами выделены признаки, по которым проще всего отличить съедобный гриб от опасного двойника.



Желчный гриб

Tylopilus felleus Karst

- мякоть на изломе розовеет
- подпушка гриба сильно горчит

Похожие грибы



Сбор грибов



При сборе и употреблении в пищу дикорастущих грибов нужно придерживаться следующих очевидных правил:

1. Сбирать грибы стоит только хорошо знакомые, молодые и свежие.
2. Сбор следует вести только в экологически чистых районах, вдали от крупных заводов, химкомбинатов, мегаполисов. Ни в коем случае не вдоль автомагистралей!
3. Заготавливать, обрабатывать и хранить грибы следует по проверенным рецептам, руководствуясь книгами и пособиями.
4. Никогда не покупать заготовленные грибы с рук у незнакомых продавцов!
5. При подозрении на отравление грибами стоит немедленно обратиться в профильное лечебное учреждение!

Грибной сезон в центральных районах России длится с некоторыми перерывами с мая и до октября, а на севере страны он значительно короче. Самые ранние сморчки и строчки появляются **в мае**, к Дню Победы, и украшают рынки вплоть до начала июня. Затем следует перерыв в две недели, и в двадцатых числах июня уже можно надеяться на первые светлые пуговки маслят, чистых на срезе и покрытых маслянистой пленкой, отчего их так и прозвали. Высыпают веселые стайки сыроежек, появляются рыженькие лисички и гвоздики луговых опят. После теплых дождей, **в самый разгар белых ночей**, высыпают по открытым местам, вдоль дорожек дождевики и шампиньоны.



Июль несравненно более богатый месяц на грибные находки: здесь и первые подберезовики – крепкие столбики, и уже серьезный сбор маслят, вырастающих с завидным постоянством каждую неделю, а также первые белые, называемые в народе «колосовики» – рожь начинает колоситься в июле. Первая волна крепких боровиков еще свободна от всякой нечисти, пожирающей их позднее, а потому колосовики особенно хороши в маринаде, сушить такую красоту жалко.

Если грибов нет, хотя льет каждый день как из ведра, то тут нужно понимать, где брать грибы: на высоких местах, опушках, в сухих борках в такую погоду опытный грибник свою корзину наполнит, но и змей повстречает немало – они любят погреться на сухих пенечках, прогретых валунах, понежиться на солнышке, прикрыв глаза. «Где грибы, там и змеи» – подобную формулу можно вывести из наших наблюдений.

Август радуется разнообразием грибного богатства и приносит бесконечные хлопоты, связанные с обработкой и заготовкой доставляемого ценного груза. Здесь главное – правильно распределить свои силы и успеть все вовремя: грибы нежный продукт, и их сортировку нельзя откладывать более чем на 5–6 часов, иначе они зачервивеют. Что не удастся переработать сразу, можно отварить в течение 5 минут и оставить до следующего дня или хотя бы замочить очищенные грибы в холодной воде.

Последний грибной сбор, наиболее богатый на грузди, опять и всякие второсортные и третьесортные «солюшки», длится до конца **октября** и завершается с первыми заморозками, а иногда и позже. Заканчивают грибной сезон горькушки, серо-розовые млечники, опять, желтые и синеющие грузди.





Заготовка грибов



Первичная обработка грибов сводится к их сортировке на сушку, соленье, маринад и чистке, то есть обрезке грязных мест и снятию пленок со шляпок. Шкурка снимается не у всех: где это необходимо, указано в каждом конкретном случае. Далее следует этап промывки плодовых тел в нескольких водах, что освобождает их от земли и насекомых. Для сушки грибы не моют, а обрезают и протирают слегка влажной тряпочкой. Сушат самые плотные благородные экземпляры, часто целиком или отдельно шляпки и ножки. У крупных белых и подосиновиков срезают подпушку, с которой уходит основная масса личинок, пожирающих свою законную добычу. Остальные «на хлебники» уберутся, как только до них дойдет жар плиты.

Сушить грибы следует постепенно, лучше всего на печке или в топке русской печи с полуоткрытой заслонкой. Несильный жар выгонит влагу из гриба, а если она не успеет испариться, гриб «ослизнет». Сушить можно над газом, в духовке – с приоткрытой дверцей на самом маленьком огне, на печке – положив слой бумаги и натопив несильно. Грибы, если подвялятся, уже не погибнут, но их нужно досушить в течение 2–3 дней так, чтобы они звенели в пакете, но не крошились. Черные, подгоревшие грибы выбрасывают – вкус блюд из них будет отвратительный. Высушенный продукт хранят в очень сухом месте: подвешивают под потолок над трубой или печкой (в деревянном доме) или кладут на антресоли городской квартиры.



Досушивать грибы хорошо на сетках и решетках, а вот первое проявление лучше делать в подвешенном состоянии – грибы нанизывают на проволоку (или прутики) и сушат на опорах. Каркас с недосохшими экземплярами можно в жару выставить на солнце и досушить на ветерке, но нужно вовремя убрать до вечерней сырости, иначе грибы опять набухнут от выпавшей росы или набежавшего дождя. Хорошо досушивать нитки грибов под легким навесом, нагреваемым солнцем, тогда процесс идет без вашего участия и дождь не страшен.

Замачивают все грибы, выделяющие горькое молочко: грузди, подгруздки, млечники, «солюшки» – краснушки и т. п., а также валуи. Их заливают холодной водой в большой емкости, прикрывают дощечкой или тарелкой и кладут сверху небольшой груз – такой, чтобы все грибы оказались в воде. Меняют воду 2 раза в день, сливают старую, промывают грибы и вновь заливают холодной водой. Если днем очень жарко, емкости с грибами ставят в прохладное место, лучше под дом, в погреб, иначе они забродят.

Грибы, не требующие отмачивания, сразу же складывают в кастрюлю, доливают немного воды (на 5–7-литровую кастрюлю грибов – 1 л воды), накрывают крышкой и ставят на огонь. Грибы выпустят воду и будут плавать целиком в бульоне. После закипания пену снимают и варят на медленном огне 30–40 минут – для заморозки и маринования, 10 минут – для засолки. То, что вы отложили на обед, готовится непосредственно после отваривания или прокипяченные грибы оставляют в холодильнике на 1–2 суток и затем готовят из них блюда. Отваренные грибы откидывают на дуршлаг и используют в засолку или морозят.

Для **замораживания** грибам дают хорошенько стечь, распределяют по порциям в контейнеры или полиэтиленовые пакеты и укладывают в морозильную камеру через сетки или палочки, иначе они слипнутся. Такие полуфабрикаты удобно транспортировать в город в теплоизолирующей емкости – ведре, коробке, укутанной в теплые вещи, причем чем больше масса грибов, тем надежнее они доедут.



Ведро емкостью 15–16 л, набитое пакетами с замороженными грибами, благополучно доедет до места, даже если прошло 8–10 часов.

Засол – наиболее массовый способ заготовки практически всех видов собираемых грибов. Классические соленые рыжики, грузди, волнушки известны всем и признаны лучшими в грибной кухне. Благородные рыжики солят сырыми, а отмоченные грузди и млечники можно засолить двумя способами: холодным и горячим. Холодный способ хорош для твердых, пластинчатых грибов – они укладываются слоями в емкость и пересыпаются крупной солью. Горячий метод – это отварные грибы, посоленные в кадушке так же слоями. На ведро (10 л) обычно идет стакан (250 мл) соли, но если погода жаркая и нет возможности спрятать грибы в подпол с температурой 10–12 °С, нормы соли увеличивают до полутора стаканов.

Соленые рыжики едят уже на третий день, а соленые подосиновики и подберезовики, моховики, сыроежки – на 15–20-й. Если вы приготовили смесь из разных видов грибов, не торопитесь – пусть они стоят столько, сколько требует народный опыт. После окончания просола грибы лучше плотно разложить по мелким емкостям (банкам) и закрыть крышками, под которые положены ветки укропа из ведра. Хранят соленые грибы в холодильнике при температуре 5–8 °С.

Если вы засаливаете грибы в банках, нужно держать их без крышек, только под тканью, для доступа воздуха несколько раз проткнуть палочкой до дна, как это делается при заквашивании капусты. Дело в том, что правильный засол при доступе воздуха не даст развиваться бактерии ботулизма *Clostridium botulinus*, которая может попасть с частичками почвы в грибы. Если крышки сразу закрыть или закатать плохо простерилизованные банки, эта бактерия будет себя прекрасно чувствовать без доступа кислорода и начнет выделять токсин, а его тысячные доли способны отравить или даже убить человека.

Для любителей острой кухни можно рекомендовать приготовить **маринованные** грибы; этот способ годится только для самых крепеньких и маленьких экземпляров. Из пластинчатых и старых гри-



бов даже благородных видов маринад выходит некачественный, грибы получаются слизистые и расплывчатые, но есть и любители подобного блюда. Отбирают только шляпки, срезая их с маленьким пенечком ножки, или совсем мелкие грибы целиком, моют и отваривают в подсоленной воде от 40 до 50 минут. Под конец варки добавляют сахар, специи и уксус, раскладывают в ошпаренные банки и закатывают. Не рекомендуется грибы долго кипятить с уксусом, поскольку в жесткой воде выпадают карбонаты солей магния и кальция в виде белого налета прямо на поверхности грибов.

Хорошо проваренные маринованные грибы можно есть уже на следующий день, они хранятся в холодильнике целую неделю в незакатанном виде. Остальные закрученные банки нужно хранить в прохладном месте, в тепле грибы становятся дряблыми, но не портятся.

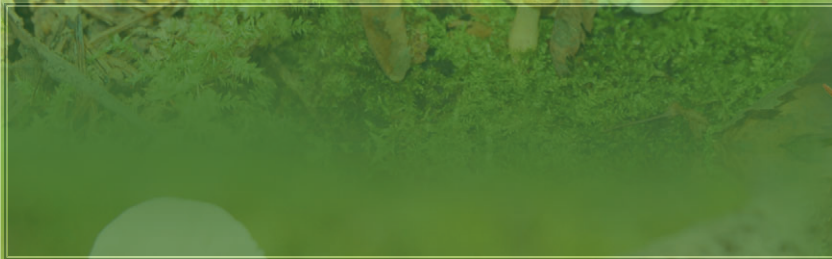
Маринад для грибов № 1. На 3-литровую кастрюлю грибов: 1 стакан воды, 1,5 ст. л. крупной соли, 1 ч. л. сахара (с горкой) и 1 ч. л. уксусной эссенции, 3 лавровых листа, 3 горошинки душистого перца, 3 гвоздики, 2 зонтика укропа.

Маринад для грибов № 2. На 3-литровую кастрюлю грибов: 1 стакан воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. уксусной эссенции, 3 лавровых листа, 3 горошинки душистого перца, 3–4 гвоздики, 2 зонтика укропа.

Соленые грибы, не очень вкусные сами по себе (паутинники, гигрофоры, рядовки), прекрасно сочетаются с мясом, картошкой, идут для приготовления соусов и начинок. Сушеные грибы, истертые в грибной порошок, придадут неповторимый вкус любому блюду, что хорошо во время церковных постов.







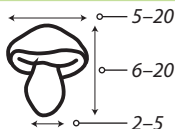


Съедобные грибы



Под *Boletus edulis* Fr.

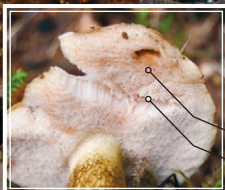
Белый гриб



Классический белый гриб, встречающийся в наших лесах, обычно имеет темно-коричневую шляпку до 20 см в диаметре и толстую белую ножку с плотной, не темнеющей на разрезе мякотью. Но попадаются в светлых лесах шляпки цвета топленого молока или светло-бурые, ножки бывают с буроватым или бежевым рисунком по поверхности. У молодых грибов трубчатая подушка белая, с возрастом она зеленеет и буреет.

У всех белых сверху темно- или светло-коричневая шляпка, подушка светлая, слегка темнеющая, зеленеющая к старости. Ножки у них обычно плотные и крепкие, встречаются чистой белой окраски, но часто со слегка коричневатым налетом. У настоящих боровиков ножка бывает такая темная, что хочется ее почистить. Но этого делать не следует – белые или протирают влажной тряпочкой (на сушку), или обрезают грязь и моют для дальнейшей варки.

Белые находят везде: в темном ельнике, в лиственном лесу, в сухом бору среди белого мха. Их внешний вид меняется в зависимости от того, в симбиозе с каким деревом живет микориза гриба, дающая соответствующие разновидности. Одно только объединяет белые всех цветов и размеров: не темнеет срез у гриба, только подвяливается на воздухе.



Желчный гриб

Tylopilus felleus Karst.

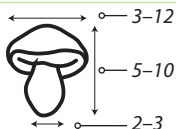
- мякоть на изломе розовеет
- подпушка гриба сильно горчит

Похожие грибы



Под *Russula foetens* Fr.

Валу́й (кулачки)



Обманщик этот гриб, сидит в земле, пока не раскрылся, и изображает из себя то белый, то сыроежку, а открытый – подберезовик. Гладкий, маслянистый, от желтого до темно-коричневого колера, растет валу́й везде, где только можно в лесу, образуя многочисленные колонии. Сковырнишь его сапогом, а снизу пластинки, никакой не белый.

Во многих областях не берут валу́й из-за его горького вкуса, но на Смоленщине и Псковщине идет гриб после предварительной обработки в засолку. Вкус хорош – хрустит и мясистый, но повозиться с ним придется, прежде чем до стола донесешь.

Шляпка у молодых валуев круглая, спрятана в земле, желтая, глянцевая, слизистая. Со временем она приобретает вид зонтиков с рваными краями и полосками. Мякоть гриба плотная, хрустящая, с горьким вкусом. Ножка 5–10 см высотой, до 3 см в диаметре, ломкая, полая, белая с буроватым налетом. Пластинки белые, желтеющие с возрастом.



Похожие грибы

Мухомор желтый

Amanita gemmata Fr.

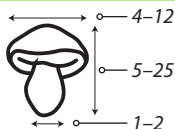


- шляпка чаще всего с белыми точками
- гриб мягкий на ощупь
- клубень у основания ножки



Род *Pleorotus*

Вешенка



Вешенка обыкновенная

Pleorotus ostreatus Fr.



Гриб имеет характерную уховидную форму, шляпку с загнутыми вниз краями, сверху серую и со светлыми пластинками снизу. Всегда растет группами, ножки выходят пучком из толщи древесины. Мякоть белая, с приметным запахом, не темнеет на сломе. Срезают ножом группами над поверхностью древесины.



Похожие грибы

Схизофиллум общественный

Schizophyllum commune

- размер гриба – 1–3 см
- пластинки бледно-лиловые, сероватые



Вешенка легочница

Pleorotus pulmonarius Fr.

Появляется на стволах лиственных деревьев в июне, плодоносит волнами все лето. Шляпка гриба белая, уховидная с неровным краем или рожковидная. Мякоть толстая, белая, пластинки белые, нисходящие по ножке, редкие. Ножка выражена слабо, белая, плотная, 2–3 см высотой. Растет группами, сросшись основанием ножек.



Вешенка осенняя

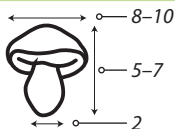
Pleorotus salignus Fr.

Эту разновидность гриба называют свиной осенью, так как появляется он только в сентябре и цвет шляпки похож на всем хорошо известную свинуху. Шляпка несимметричная, вытянутая язычком, серо-бурая, цвета пенки топленого молока. Мякоть белая, пластинки вначале белые, затем буреют, становятся грязно-бурые. Ножка неярко выражена, она толстая и недлинная – 1–2 см, грибы сидят колонией друг на друге, цепляясь за пень.



Под *Lactarius tormmosus* Fr., *Lactarius pubescens* Fr.

Волнушки



Разного цвета бывают эти красавицы – от пронзительно-розового с изящной бахромой на краях до бежевого и даже белесого, без явных concentрических кругов на шляпке. Такие волнушки растут вдоль дорожек в бору и на открытых местах в мелком березнячке, и кличут их волнушки-подорожки, или сухарики. А вот классическая розовая, как поросенок, с волнами, расходящимися, как круги

по воде, встречается только в старых хвойных лесах, где подстилка из перепревших листьев и хвои толстая, жирная, всегда влажная. Вылезают волнушки стайкой из-под листьев к концу августа, а основной сбор их идет в сентябре, когда будет попрохладнее да посуше.



Похожие грибы

Говорушка восковатая

Clitocybe serussata Gill.



- края отвернутые, неровные
- на шляпке концентрические серые водянистые круги
- ножка у основания слабоутолщенная, пушистая

Волнушка розовая

Lactarius tormmosus Fr.

Розовый гриб, на шляпке диаметром до 10 см выраженные концентрические более светлые окружности. Края шляпки сильно подвернуты, лохматые, шелковистые на ощупь. Ножка 5–7 см в высоту, до 2 см в диаметре, полая, гладкая, блестящая, розовая. Пластинки цвета топленого молока, при надавливании выступает млечный сок белого цвета, острого вкуса. При сломе гриба такие же капли сока появляются по окружности ножки.



Волнушка белая (сухарики, подорожки)

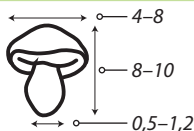
Lactarius pubescens Fr.

Шляпка гриба белая, шелковистая, с завернутым пушистым краем, иногда на открытых местах кремовая, с телесными кругами. Пластинки частые, кремовые, мякоть белая, горькая. Ножка короткая, 2–3 см, бело-кремовая, на сломе выделяется молочко белого цвета, горькое на вкус.



Под *Hygrophorus*

Гигрофоры



Эти пластинчатые грибы – частые жители хвойных и смешанных лесов, но любят места повлажнее. Все представители этого рода съедобны, но популярностью у грибников не пользуются из-за своего водянистого, невыразительного вкуса. Лучше всего гигрофоры удаются в засолке, да и то в смеси с другими грибами.



Гигрофор оливково-белый

Hygrophorus olivaceoalbus Fr.

Мелкие грибы высотой до 10 см с характерной расцветкой, что отразилось в названии. Шляпка оливково-бурая, слизистая, блестящая. Мякоть белая, плотная, пластинки белые, редкие. Ножка «жандармской» рас-

цветки: полосы белого цвета чередуются с темными, отчего гриб похож на столбики «старорежимных» верст.

Гигрофор оливково-белый





Гигрофор бурый

Hygrophorus hypotheus Fr.

Поздний гриб, появляется только в начале осени и попадает до заморозков. Маленькая шляпка 4–5 см в диаметре коричневого цвета, вдавленная посередине, тонкая. Пластинки редкие, желтые, в «юности» под покрывалом, которое быстро исчезает. Ножка тонкая, до 1 см, и 8–10 см высотой, ровная, мягкая, гнущаяся. Растет большими группами.



Гигрофор сыроежковый

Hygrophorus russula Quel.

Похож на красные сыроежки этот крепкий плотный гриб, но окраска шляпки другая. Красные пятна и точки на более светлом тоне, края белесые. Сначала шляпка выпуклая, затем приподнимается, образуя зонтик. Мякоть белая, пластинки белые, частые, с красноватыми пятнами. Ножка красно-бело-пятнистая, выцветающая до розовой. Гриб до 10 см высотой, образует колонии в августе – сентябре.

Гигрофор девичий

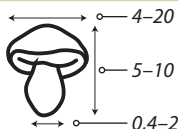
Camarophyllus virgenius Fr.

Поздний летний, осенний гриб, предпочитающий более солнечные места, опушки леса. Шляпка белая до 8 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, затем распростертая, с широким срединным бугром, часто с розоватыми пятнами. Пластинки редкие, толстые, слегка нисходящие по ножке. Ножка 5–10 см высотой, 0,5–1,2 см шириной, ровная, плотная, суженная к основанию.



Под *Clitocybe*

Говорушки



Пройдя по лесу в конце лета, можно насчитать до 10 видов говорушек, обычных для средней полосы России. Они появляются в августе и держатся до самых октябрьских заморозков, образуя большие «ведьмины круги». Цвет их самый разнообразный: белый, бурый, зеленоватый, серый, но все они напоминают бокальчики на ножке с утолщенным основанием.

Не все говорушки съедобные и популярностью традиционно у грибников они не пользуются, а один вид – Говорушка восковатая (*Clitocybe serussata* Gill.) – смертельно ядовит.

Грибной вкус у говорушек выражен неярко, мякоть волокнистая, и хороши они только в сочетании с засолочными млечниками. Смесь различных видов грибов, посоленных горячим способом, обладает неповторимой вкусовой гаммой, так что не стесняйтесь добавлять в свои кадушки малоизвестные виды при условии, конечно, их правильной идентификации.



Похожие грибы

Говорушка восковатая

Clitocybe serussata Gill.



- края отвернутые, неровные
- на шляпке концентрические серые водянистые круги
- ножка у основания слабоутолщенная, пушистая

Говорушка серая

Clitocybe nebularis Kumm.

Мясистый серый гриб со шляпкой до 20 см в диаметре и с крупными беловатыми нисходящими пластинками. Ножка плотная, утолщенная в основании, 10 см высотой и 2 см в диаметре. Гриб плотный, сухой, с приятным запахом. Появляется в августе – сентябре большими кольцевыми колониями.



Говорушка ворончатая

Clitocybe gibba Kumm.

Эти коричневатые воронки, иногда желтого цвета, сидят на тонких, до 0,5 см, ножках и дрожат при прикосновении, поскольку весь гриб эластичен. Пластинки, белые или желтоватые, спускаются вниз по ножке, которая утолщена в основании, напоминает перевернутую булаву, слегка опушенная и беловатая. Часто встречается во второй половине лета, окраска варьирует.



Говорушка перевернутая

Clitocybe inversa Fr.

Ярко-оранжевые с более темной оранжево-бурой серединой шляпки диаметром 4–8 см, часто с многочисленными мелкими буроватыми точками. Мякоть плотная, белая. Пластинки светлые, рыжеющие, далеко сходящиеся по ножке. Ножка светлее шляпки, 5–8 см в высоту, 0,4–0,8 см в толщину, утолщенная у основания.



Говорушка анисовая

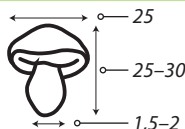
Clitocybe odora Kumm.

Гриб пахнет анисовыми каплями, недаром он имеет видовое название *odora* – душистая. Осенний гриб с серовато-зеленоватой или цвета морской волны шляпкой, вогнутой посередине, с бугорком. Мякоть бело-зеленоватая, хорошо пахнет детской микстурой от кашля. Пластинки бледно-серо-зеленые, частые, мелкие. Ножка утолщенная у основания, серо-белая, гладкая, голая, до 8 см высотой и 1 см в диаметре.



Род *Macrolepiota*

Гриб-зонтик



Прозванные так за свою зонтичную форму и большие размеры, грибы и впрямь напоминают зонтики для эльфов, живущих в высокой траве лугов, где они обычно и встречаются. Любят также появляться круги из разнокалиберных зонтиков на унавоженных пастбищах, вдоль проселочных дорог, вблизи старых ферм.

Грибы вылезают в летние месяцы после обильных теплых дождей и пропадают с наступлением ночных холодов, дав несколько волн плодоношения. Вид грибов своеобразен и легко узнаваем, хотя представители этого рода и отличаются друг от друга по цвету. Молодые грибы довольно вкусны, знатоки утверждают, что приготовленные зонтики напоминают по вкусу нежное куриное филе. Но срезать следует только нераскрытые, колокольчатые шляпки в первые сутки после дождя – потом они грубеют, а ножка у них всегда волокнистая и безвкусная.



Похожие грибы

Лепиота гребенчатая

Lepiota cristata Kumm.



- кольца на ножке нет
- ножка гриба тонкая
- пахнет редькой
- мелкий гриб



Гриб-зонтик пестрый

Macrolepiota procera Sing.

Поздний летне-осенний гриб, самый крупный среди себе подобных – шляпка до 25 см в диаметре в виде зонта, с более темной серединой и явно выраженными коричневыми чешуйками на белом фоне. Ножка до 30 см, тонкая, полая, со светлыми бурыми чешуйками, в верхней трети имеет изящное кольцо-воротник. Собирают только молодые колокольчатые шляпки.



Гриб-зонтик краснеющий

Macrolepiota rhacodes Sing.

Очень нарядный гриб, словно вырезан из картона в качестве елочной игрушки. На шляпке правильной шаровидной формы как будто наклеены крупные четырехугольные коричневые чешуйки, эффектно выделяющиеся на кремовом фоне. Мякоть у гриба толстая, белая, пластинки белые, при прикосновении краснеют. Ножка до 25 см высотой, полая, кремовая, с кольцом, снизу вздутая.

Гриб-зонтик пестрый



Похожие грибы

Лепиота щитковая

Lepiota clypeolaria Kumm.

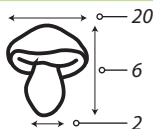


• размер гриба 10–12 см

• ножка тонкая, кольцо выражено слабо

Под *Lactarius*

Груздь



Когда ночи становятся прохладнее, садятся туманы и росы покрывают каждую травинку, каждую веточку серебряным дождем по утрам – пора за груздями.

Первыми в конце августа в густом ельнике появляются черные грузди, имеющие на самом деле темно-зеленую окраску. Они высыпают большими семьями, и, найдя главного патриарха, стоит внимательно покружить вокруг – наверняка под вздыбленными листьями найдется десяток грибов помельче.

Грибы срезают почти до шляпки и по мере возможности очищают от сора, иначе в корзине будет огород. Более светлые представители семейства – белые и желтые грузди – всегда чистые, растут в светлых березовых лесах, ельниках и ценятся гораздо больше своих темных собратьев.

Наиболее ценится белый груздь, но по вкусу ему не уступает и желтый. Все грибы плотные, мшистые, выделяют на сломе жгучее молочко.

Груздь белый





Груздь настоящий

Lactarius resimus Fr.

Крупный гриб, до 20 см в диаметре, шляпка белая с неравно окрашенными желтоватыми пятнами, воронковидная, слизистая, часто с водой в углублении. Пластинки, нисходящие по ножке, широкие, желтоватые. Ножка до 6 см высотой, диаметром до 2 см, голая, белая с бледно-желтыми пятнами. Сок белый, острый, темнеет на воздухе. Самый ценный любителями вид.



Груздь черный

Lactarius necator Karst.

Плотный темно-зеленый, до черного окраса гриб со шляпкой до 15 см в диаметре. Края шляпки завернуты вниз, мохристые, видны чередующиеся круги более светлой зеленой окраски. Пластинки, нисходящие по ножке, желтовато-зеленоватые, тонкие, частые. Ножка плотная, полая, темно-зеленая. Молочко жгучее, белое, на срезе становится бу-ро-фиолетовым. Обычно очень грязный, обсыпанный землей и сором гриб – некоторые хозяйки скоблят его перед замачиванием.

Груздь желтый

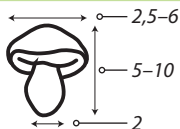
Lactarius scrobiculatus Fr.

Самый ранний груздь, золотисто-желтого цвета с более темными пятнами, желтеет на срезе. Шляпка до 15 см в диаметре, воронковидная, с завернутым краем, мохнатая. Пластинки нисходящие, белые. Ножка плотная и короткая, до 5 см высотой, желтоватая, пятнистая, суженная книзу, полая. При сломе выделяется молочко, на месте ушибов гриб значительно темнеет, пока доедет в корзине до дома.



Под *Langermania*

Дождевики



Все круглые белые грибы, сидящие на гнилой древесине или прямо на грунте, в обиходе принято называть дождевиками. К **истинным дождевикам** в действительности относятся грибы, имеющие выраженную грушевидную или булавовидную форму, такую же, как и у головачей. А девственно чистые шарики, появляющиеся вдоль тропинок, на пастбищах и покосах, относятся к роду **порховок**. Вначале они напоминают белые пуговицы, пришитые к зеленому покрывалу луга, которые с возрастом темнеют, в таком виде грибы уже несъедобны, их собирают только молодыми, пока мякоть белая и плотная.

Обычно высыпают дождевики по полям уже в июне, в длинные летние дни и после хорошего дождика. За день-два они темнеют, сохнут и трескаются. В лесу на старой древесине грибы появляются позже, но держатся до глубокой осени.

Дождевик грушевидный

Lycoperdon pyriforme Pers.

Белая головка на ложной сушеной ножке имеет рост до 5 см, в диаметре до 2,5 см. Оболочка белая или цвета топленого молока, покрыта тонким зерном. Мякоть белая, затем темнеет. Форма грушевидная, откуда и название.



Дождевик грушевидный

Дождевик умбровый

Lycoperdon umbrinum Pers.

Классического вида белый или слегка палевый гриб до 6 см в диаметре, сидящий на хвостике шариком непосредственно на земле. Вся его поверхность покрыта нежными, рассыпающимися шипиками, образующими звездчатый рисунок. Гриб темнеет с возрастом и трескается.



Дождевик жемчужный

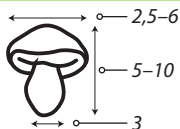
Lycoperdon perlatum Pers.

Очень нарядный, высокий (до 10 см) гриб с головкой на грушевидной ножке. Диаметр головки до 4 см, вся она покрыта «перлами» – шипиками, которые облетают при прикосновении. Мякоть белая, плотная, темнеющая с возрастом.



Под Bovista

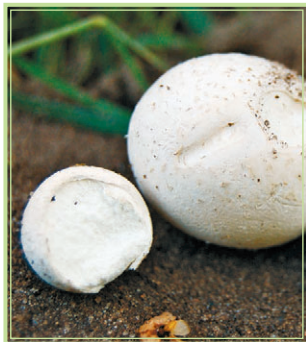
Порховка



Порховка чернеющая

Bovista nigrescens Pers.

Круглые белые шарики диаметром до 6 см, с возрастом чернеющие и трескающиеся. При соприкосновении из старого коричневого гриба вылетает темное облачко – так рассеиваются споры. Съедобна белая мякоть молодых грибов.



Порховка свинцово-серая

Bovista plumbea Pers.

Летние белые грибы, высыпающие после теплого дождя вдоль тропинок, по лугам и выгонам. Представляют собой шарики до 3 см в диаметре снежно-белого цвета, с белой мякотью, хорошим запахом. Внутренняя оболочка серая – этим отличается от других порховок.



Похожие грибы

Ложнодождевик обыкновенный

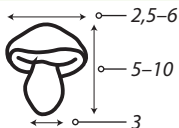
Scleroderma aurantium Pers.

- мякоть черная, грязно-фиолетовая даже у молодых грибов
- запах при разрезании неприятный



Род *Calvatia*

Головачи



Головач круглый

Calvatia utriformis O.Jaap.

Встречаются иногда по опушкам и на пастбищах крупные белые грибы, растущие, как три богатыря, на одной ножке. Высота тела гриба до 15 см, размеры в поперечнике чаще – 5–10 см, но бывает и 15–20 см. Сверху

гриб приплюснут, покрыт толстой шершавой оболочкой, под которой спрятана белая (у молодых экземпляров) душистая мякоть. По мере роста оболочка растрескивается и мякоть становится коричневой – тогда гриб в пищу непригоден.



Головач продолговатый

Calvatia excipuliformis Pers.

Грибы белого цвета высотой до 15 см и диаметром до 5 см, с головой, сидящей на ложной ножке. С возрастом темнеют, желтеют и сморщиваются. Весь гриб покрыт нежными шипиками, осыпающимися при прикосновении.

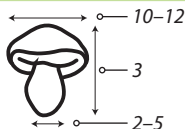


Головач продолговатый



Сем. *Hydnaceae*

ЕЖОВИКИ



Нередко встречающийся ежовик желтый (*Hydnum repandum* Fr.) обычно принимается за лисичку. Рыженький и гладкий сверху, при ближайшем рассмотрении оказывается гораздо более плотным, чем лисички. Но главное отличие – подпушка у него сплошь состоит из крупных, хорошо видимых иголочек, разрушающихся при прикосновении. Снизу и вправду растет гриб-ежик! В лесу его найдешь на перепревшей многолетней хвое, часто встречается в смешанных лесах с преобладанием березы. Гриб плотный, с белой мякотью, темнеющей по мере старения гриба, такие ежовики брать не следует.

Ежовик желтый

Hydnum repandum Fr.

Крупные экземпляры достигают в диаметре 12 см, напоминают по цвету лисички со слегка розоватым оттенком, но гораздо более плотные. Шляпка гриба желтая, неровная, вогнутая, края загнуты. Подпушка игольчатая, с крупными шипиками желто-розовато-оранжевого цвета. Ножка толстая и короткая, 5–6 см в высоту, более светлая, чем шляпка.

Ежовик желтый



Ежовик черепитчатый

Hydnum repandum Fr.

Интересный гриб, попадающийся с середины лета на сухих, солнечных местах старых боров. Шляпка до 10–12 см в диаметре, буро-коричневая, как будто покрыта слоями черепицы, расходящейся от центра. Края загнуты вниз, снизу видны нежные розоватые шипики. Мякоть белая, плотная. Ножка до 3 см в высоту и 2–3 см в толщину.



Ежовик коралловидный

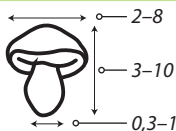
Hericium coralloides S.F.Gray

Гриб имеет совершенно отличное от других грибов строение и похож на гроздь кораллов подводного мира. На поваленных лиственных деревьях он вырастает до размеров 30х40 см и весь покрыт иголочками, очень хрупкими и легко ломающимися. Цвет мелких экземпляров белый, к старости иголочки буреют и частично исчезают. Редкий вид, нельзя рвать и топтать даже старые экземпляры.



Род *Collybia*

Коллибии



Эти симпатичные грибочки часто принимают за опята, но только у коллибий ножка всегда с какой-нибудь закавыкой: то толстая, белая на конце, то закрученная хвостиком, то с чешуйками у основания. Коллибия поселяется большими группами, как и опята, на старых пнях или упавшем стволе, подтачивая и разрушая рыхлую древесину. Собирают грибы в августе и всю осень, срезая ножом до середины ножек.

Грибы тщательно очищают от древесины и моют в нескольких водах, пока весь мусор и насекомые не всплывут. Можно собирать грибы группами и затем дома резать ножницами.



Коллибия скученная

Collybia confluens Fr.

Эти мелкие грибы высотой 6–8 см всегда растут скученно, пучок их колоний можно встретить повсюду в смешанных ле-

сах на старой древесине, погруженной в почву. Небольшие шляпки 3–6 см в диаметре, сначала в виде наперстка, затем зонтиком, имеют желтовато-буроватую окраску, бледнеют с возрастом. Мякоть тонкая, хрупкая, пластинки светлые, узкие. Ножка до 0,3 см толщины, плотная, красно-бурая, беловатая снизу.

Коллибия каштановая

Collybia butyracea Quel.

Повсеместно встречающиеся большими группами грибы с характерной коричневой окраской шляпки с более светлым центром. Края полосатые, выцветающие. Мякоть мягкая, светло-коричневая, бежевая, тонкая. Пластинки белые, с зубчатым краем, темнеющие при прикосновении. Ножка 5–8 см, до 1 см толщиной, с расширенным в виде треугольника основанием, каштановая.



Коллибия весенняя

Collybia dryophila Quel.

Грибы, часто встречающиеся на старых перегнивших листьях лиственных пород деревьев. Растут всю вторую половину лета и раннюю осень. Они исправно появляются большими группами каждые 2 недели даже в засушливые годы, но внимания не привлекают: шляпка у них трехполосная – в центре с темным бугорком, затем светлой радиальной полосой по окружности и светло-коричневым полосатым краем зонтика. Грибы удачно маскируются, рост их невелик, 5–7 см, шляпка диаметром 3–5 см, мякоть хрупкая, ломкая. Пластинки белые или кремовые, ножка в цвет шляпки или светлее, полая.



Зимний гриб

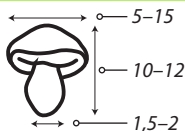
Falmmulina velutipes Sing.

Самый поздний гриб, вылезающий даже в конце осени, перед настоящими морозами на свежих, несгнивших пнях лиственных пород деревьев. Грибы замерзают, оттаивают, но продолжают развиваться, а весной первыми в лесу начинают размножаться спорами. Шляпка у гриба 2–8 см в диаметре, плоская, коричнево-желтая, в центре темная, блестящая, слизистая. Мякоть желтоватая, водянистая, приятно пахнет. Пластинки светло-желтые, кремовые, редкие, приросшие к ножке. Ножка 3–10 см высотой, 0,5–0,7 см толщиной, темная, бархатистая, но более светлая под шляпкой. Гриб следует срезать под самую шляпку острым ножом.



Rozites caperatus Karst.

Колпак кольчатый



Мы дружно проходим мимо симпатичных колпачков, как по расписанию вылезаящих на одном и том же месте весь грибной сезон – с июля по октябрь. Грибы растут, старятся, отмирают, но никто их не берет по непонятной мне причине, хотя они легко определяются и внесены во все справочные пособия как несомненно съедобные. Маленькие грибочки, стайкой лезущие из-под земли, очень плотные и хрустящие, их можно есть сырыми, солить или мариновать.

Старые смешные колпаки, похожие на головной убор Мальволио из пьесы В. Шекспира, брать не следует – они хрупкие и распадутся на куски в корзине.

Колпак кольчатый

Rozites caperatus Karst.

Шляпка желтовато-бежевая, с горбом, открывающаяся по мере роста гриба. Мякоть белая или желтоватая, хрустящая, ломкая. Пластинки белые, к старости буреют. Ножка длинная, спрятана во мху, до 12 см высотой и 1,5–2 см толщиной, с кольцом в верхней трети, часто с утолщением на подошве. Вылезают группами.



Похожие грибы

Волоконница патуйяра

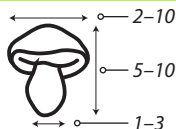
Inocybe patouillardii Bres.

- края шляпки часто растрескиваются (не всегда!)
- у гриба нет кольца на ножке



Сем. *Cantharellus*

Лисички



Эти грибы обладают столь характерным видом, что любой, даже ребенок, знает их название. В сезон лисички собирают ведрами, это один из самых распространенных грибов хвойных лесов.

Настоящая лисичка – рыжая, мясистая, плотный гриб с отличными вкусовыми качествами, а по содержанию каротина ей нет равных среди себе подобных. Остальные разновидности гриба отличаются цветом и выглядят по-разному.

Все разновидности пригодны в пищу, но вкус их резиновый и малоароматный. Лисички едят свежими, замораживают впрок и солят. Маринад из грибов получается невыразительным.

Лисичка настоящая

Cantharellus cibarius Fr.

Светло-желтый, иногда цвета охры гриб до 7–8 см высотой, диаметром до 6 см. Шляпка у мелких грибов выпуклая, с завернутыми волнистыми краями. С возрастом грибы приобретают воронковидную форму. Мякоть плотная, белая, упругая. Пластинки, нисходящие далеко по ножке, редкие. Ножка гладкая, суженная книзу, одного цвета со шляпкой. Растет все лето, появляясь волнами даже в засушливые годы.

Лисичка настоящая





Лисичка ложная

Cantharellus aurantiacus Fr.

Воронковидный гриб оранжево-желтого цвета, диаметром до 10 см и высотой до 8 см. Шляпка мясистая, с утонченным неровным завернутым краем. Пластинки, далеко нисходящие по ножке, частые, рыжие, иногда кирпично-красные. Ножка тонкая, суженная книзу, темного цвета. Гриб съедобен, несмотря на название «ложная». Но невкусен, у свежих грибов запах неприятен.



Вороночник рожковидный

Craterellus cornucopioides Pers.

Поздний гриб, прозванный серой лисичкой, но относящийся к совсем другому роду, появляется группами осенью, незаметен из-за своего цвета, сливающегося с цветом лесной подстилки. Представляет собой воронки 5–8 см в высоту, снаружи морщинистые, более светлые, внутри бархатно-черные, темно-серые, гладкие. Мякоть тонкая, эластичная, без запаха.

Лисичка воронковидная

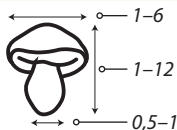
Cantharellus tubaeformis Fr.

Растет гриб большими колониями в борах, смешанных лесах на листовом перегное, вблизи сфагнумных болот в августе – сентябре. Встречается редко, но количество экземпляров в колонии впечатляет. Эти достаточно мелкие грибы до 10 см высотой несут бледно-оливковые, желтоватые шляпки с неровным краем размером 2–5 см. Мякоть желтоватая, пластинки редкие, мелкие, извилистые, нисходящие по ножке. Ножка хрупкая, перевитая, состоит как будто из нескольких тяжей.



Класс Ascomycetes

Лопастники



К любопытному семейству необыкновенных по внешнему виду грибов, по-научному называемых аскомицетами, то есть сумчатыми грибами, относятся хорошо известные сморчки, строчки и реже встречаемые в наших лесах лопастники, пециции, трюфели и т.д. Все они имеют хрупкую нежную мякоть и самые разнообразные, нехарактерные для остальных грибов формы. Из-за специфического внешнего вида любители грибной кухни проходят мимо российских экзотов, не держа их за грибы вовсе. Но многие виды аскомицетов съедобны, вкусны, а трюфель, попадающийся еще кое-где под Загорском и южнее Тулы, – общепризнанный деликатес. Лопастники хороши свежими, у них нежная мякоть и хороший грибной дух. Но кто не отважится попробовать этих лунных пришельцев, то хотя бы полюбуется на них со знанием дела.

Лопаточка грибная

Spathularia flavida Fr.

Торчат маленькие лопаточки желтого цвета из грунта широкой частью вверх на тонких цилиндрических гладких ножках. Вид гриба настолько характерен, что его не спутаешь с другим, но из-за малых размеров, 2–5 см, не всегда увидишь и разглядишь. Мякоть у него упругая и нежная, пригодная в пищу.

Лопаточка грибная





Лопастник осенний

Helvella infula Quel.

Редкие грибы, встречающиеся только осенью по несколько экземпляров. Высота гриба до 10–12 см, шляпка двух-трехлопастная, коричневая, темно-бурая. Шапочка сидит на полой хрупкой ножке белого, кремового или розоватого цвета. Гриб очень хрупкий, срезают аккуратно.



Лопастник курчавый

Helvella crispa Fr.

Необыкновенно изрезанный, нежный гриб белого цвета с двух-четырёхлопастной шляпкой до 4 см в поперечнике, гофрированный, курчавый, складчатый. Ножка высотой 5–8 см, вся в бороздках и отверстиях, полая, бело-прозрачная.

Заячье ухо

Otidea leporina Fuck.

Сидит завернутое ушко 1–3 см в высоту на старых листьях, на мху. Края у желто-бурого листика завернуты внутрь, мякоть упругая, тонкая, просвечивающая. Встречается небольшими группами во второй половине лета и сентябре.





Пециция восковидная

Peziza cerea Fr.

Бокальчики диаметром 1–3 см довольно часто появляются на сухих открытых местах, вдоль канавок и старых дорожек. Сидят «наперсточки» на земле, мякоть у них полупрозрачная, собрана внизу в складочку. Высота гриба 1–4 см, цвет коричневый снаружи, светлый, молочный внутри.



Блюдцевик

Discina venosa Sacc.

Один из грибов-подснежников, которые мало кто замечает из-за их маскировки: тело гриба представляет собой блюдечко 5–10 см в диаметре, приподнятое на очень короткой (0,5–1 см), тонкой корневищной ножке. Снизу гриб беловатый, войлочный, а сверху светло-коричневый, бурый, морщинистый. Растет по светлым влажным местам на почве по 2–3 экземпляра, представляет скорее биологический, чем гастрономический интерес.

Пликария каштановая

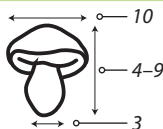
Plicaria badia Fuck.

Каштаново-бурые мисочки с высоко поднятыми краями сидят на укороченной ножке небольшими колониями на листовом перегное. Встретить их можно в середине лета и до начала сентября, размером блюдечки достигают 5–6 см, но чаще мельче. Мякоть тонкая, эластичная, дрожит при прикосновении.



Calocybe gambosa Donk.

Майский гриб



Майский гриб и хорош тем, что он майский. Самые первые грибные удачи обычно связаны именно с ним, поскольку появляется он необыкновенно рано, в мае – июне. Грибы, вылезшие из голой земли среди цветника, очень живописны. Жмутся они к жилью человека, и этому есть очевидная причина – любит майка унавоженную почву около сараев, ферм и на старых пастбищах.

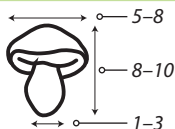
Гриб плотный, чистый, но червивеет быстро – наверное, обитателям земли он тоже по вкусу. Майку срезают или выламывают из земли и тщательно моют, так как песок и грязь плохо отстают от ножки. Супы и жаркое из грибов весной особенно вкусны, в заготовку на зиму майский деликатес не идет: ну что ж, всякому овощу – свое время!

Белая шляпка у гриба до 10 см, сначала выпуклая, затем распростертая, с волнистыми краями, кремовая, растрескивающаяся. Мякоть толстая, белая. Ножка 3 см в поперечнике, плотная, кремовая, беловато-желтоватая, волокнистая. Пластинки белые или кремовые, частые, приросшие к ножке. Гриб плотный, белый, шелковистый на ощупь, сухой. Сидит наполовину в земле. Растет в светлом лесу, на открытых местах около человеческого жилья.



Под *Suillus*

Маслята



Один из самых вкусных и универсальных в употреблении грибов. Первые маслята находят уже в середине июня и снимают урожай после грибных дождей, примерно каждые две недели.

Маслята собирают рано утром, к обеду они уже червивеют. Приходится долго возиться с пленками, которые необходимо снять со шляпки, даже у самых мелких, «пуговичных» грибов.

Толстые, крепкие, мясистые маслята можно найти и в октябре, пока не пройдет первый заморозок. Это, как правило, самые вкусные, чистые грибы за весь сезон. Последний подарок леса – ведро маслят – мы однажды получили в конце октября.

Похожий на хорошие маслята перечный гриб – представитель того же рода *Suillus* – можно встретить в хвойных лесах, во мху боров, на песчаных почвах, опушках. Собирают их в августе – сентябре, но скорее по незнанию: не определишь сразу, что попало в корзину.

Масленок зернистый

Suillus granulatus kuntze

Масленок зернистый более светлый, тонконогий, часто червивый – все обитатели леса едят этот сладкий гриб.



Масленок поздний

Suillus luteus S.F.Gray

Шляпка с темно-коричневой пленкой, легко отделяющейся, слизистой после дождя. Диаметр шляпки до 8 см, сначала она полушаровидная, затем более плоская. Подпушка желтая, сначала с белым покрывалом, остатки которого у старых грибов сохраняются вокруг ножки кольцом. Мякоть толстая, мясистая, белая, не темнеет на срезе. Ножка до 8 см высотой, но часто короткая и плотная, желтоватая, с коричневатым налетом.



Козляк

Suillus bovinus Fr.

Шляпка гриба до 6 см в диаметре, желто-бурая, сухая, с плотной желтой подпушкой. Хорошо видны поры трубчатого слоя, мякоть белая, на срезе слегка розовеет. Ножка тонкая, желтая, до 8 см высотой, снизу слегка сужена. Весь гриб сухой, пленка от шляпки не отделяется.



Масленок лиственничный

Suillus grevillei Sing.

Редко увидишь эту разновидность маслят в светлых лиственных лесах, на огородах под плодовыми деревьями, в молодом березняке. Шляпка у них яркая, красно-коричневая, с яркой желтой подпушкой, закрытой белой пленкой у молодых экземпляров. Трубочки ярко-желтые, ножка желтая сверху, снизу с коричневым рисунком. Гриб до 10 см в высоту, но обычно мельче, растет группами в траве.



Перечный гриб

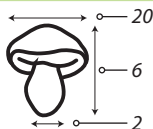
Suillus piperatus O.Kuntze

Этот гриб встречается почти все лето и осенью, удачно маскируясь под маслят и моховиков. Рост гриба до 8–10 см. Шляпка подушковидная, до 5–6 см, желто-бурая, цвета охры с бурым трубчатым слоем, в котором хорошо видны крупные поры. Ножка тонкая, ровная, гладкая, плотная, желто-бурая, снизу темная. Если лизнуть, чувствуется горечь.



Род *Lactarius*

Млечники



По разнообразию оттенков эти грибы, называемые обычно «солюшки», могут поспорить только с сыроежками. Млечники появляются в хвойных и смешанных лесах в середине лета и высыпает разноцветными семейками всю холодную, дождливую осень. Не растут грибы, только когда сухо и жарко.

Солюшки можно встретить под деревьями на листовом перегное, во мху, по краям болот – практически везде. Все млечники, то есть грибы, выделяющие горький белый сок, считаются условно съедобными и идут исключительно в засолку после вымачивания.

Гладышки

Lactarius helvus Fr.

Крупный млечник до 15 см в диаметре. Шляпка у него плоская, в середине вогнутая. Молодые грибы розоватые, с возрастом приобретают сиреневатый оттенок. Пластинки кремовые, тонкие, нисходящие по ножке. Мякоть светлая, плотная, ломкая. Ножка до 8 см высотой и до 2,5 см толщиной, полая, одного цвета со шляпкой, хрупкая. На сломе выделяется белое молочко. В засоле заметно светлеет.



Похожие грибы

Говорушка восковатая

Clitocybe serussata Gill.



- края отвернутые, неровные
- на шляпке концентрические серые водянистые круги
- ножка у основания слабоутолщенная, пушистая

Млечник камфарный

Lactarius camphoratus Fr.

Растет всю вторую половину лета и осень большими колониями по смешанным лесам, сфагновым болотам. Шляпка у гриба 3–5 см, воронковидная с бугорком, красно-бурая, с характерным запахом камфоры. Мякоть розоватая, сок белый, пластинки светло-бурые, красноватые, с выступающим молочком. Ножка тонкая, до 1 см, 3–4 см в высоту, цилиндрическая, темно-бурая.



Млечник мокрый

Lactarius uvidus Fr.

Гриб предпочитает окраины болот, сфагновые мхи, растет группами в конце августа – сентябре. Шляпки достигают диаметра 8–10 см, но обычно меньше 5–6 см, розово-серые, фиолетовые, с малозаметными кругами. Мякоть желтоватая, становится сиреневой при срезе. Пластинки желтоватые, с сиреневыми пятнами, частые, ровные. Ножка 7–8 см высотой, до 1 см толщиной, полая, желтоватая, с фиолетовыми пятнами.



Млечник серо-розовый

Lactarius glyciosmus Fr.

Предпочитает окраины влажных мест, растет все лето и до наступления холодной погоды. Шляпка у гриба розоватая, диаметром до 10–12 см, иногда достигает 15–16 см, образует воронку с высоко поднятыми краями. Мякоть желтоватая, сок белый, не острый. Пластинки белые, слегка палевые у старых грибов, нисходят по ножке диаметром 1–1,5 см и высотой 6–8 см. Ножка полая, круглая, ломкая.



Млечник неедкий

Lactarius mutisimus Fr.

Некрупные засолочные грибы, размер шляпки 5–6 см в диаметре, она красновато-бурая, оранжево-желтая, гладкая, слабо вдавленная, по краям более светлая. Мякоть кремовая, сок не горький, обильный, белый. Пластинки рыжевато-желтые, с пятнами. Ножка 6–8 см высотой и 0,5–1 см толщиной, плотная или полая, одного цвета со шляпкой или слегка темнее.





Млечник пятнистый

Lactarius blennius Fr.

Плотный розовато-бурый гриб с хорошо заметными пятнами на шляпке. Шляпка 4–8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем слабо вдавленная. Мякоть белая, пластинки белые, слегка желтеющие, с обильно выделяющимся соком белого цвета. Ножка до 10 см высотой, тонкая, полая, светлее шляпки, розоватая, гладкая.



Подмолочник

Lactarius volemus Fr.

Похожий на сыроежку, гриб встречается редко, по сырым местам, зарослям орешника, на хвойном перегное. Шляпка у него мясистая, до 10 см в диаметре, плоская, с завернутыми вниз краями. Цвет красновато-бурый, желтоватый по ободку, шкурка сухая, голая. Мякоть белая, на разрезе выделяет белый сок, который буреет и затем чернеет. Пластинки желтоватые, коричневые с возрастом, приросшие к ножке. Ножка до 10 см высотой, очень плотная, светлее шляпки, ровная, 1,5–2,5 см толщиной.



Краснушка

Lactarius subdulcis S.F.Gray

Краснушка – массово собираемый гриб на засолку в лесах средней полосы России. При сломе ножки выделяется горький млечный сок, отчего пригоден гриб только для соления. Краснушки растут большими группами, на одном и том же месте можно практически ежедневно собирать молодые грибочки, похожие на шиферные гвозди, торчащие в зеленом мху или вылезающие на старом

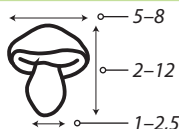
лиственно-хвойном перегное. Одно условие – влажность, и начнет плясать хоровод красно-бурых зонтиков!

Грибы, желательно молодые, срезают на половину ножки, и не дай вам бог прикоснуться затем к глазам или рту – щипать будет немилосердно.

Красно-бурый гриб со шляпкой диаметром до 7–8 см и высотой до 8 см. Мелкие грибы имеют загнутые края, с возрастом превращаются в воронки с бугорком в центре. При сломе выделяет белый млечный сок, горький на вкус. Пластинки частые, чуть светлее верха шляпки, при надавливании выступает молочко! Ножка тонкая, красно-бурая, ломкая, полая.

Под *Comphidius*

Мокруха



Очень подозрительные на вид грибы темно-коричневого или розовато-фиолетового цвета, покрытые густой слизью. Они вылезают после дождя среди мха в густом ельнике и сосновых борах дружными семейками к середине июля и дают несколько волн плодоношения вплоть до конца сентября.

Мокрухи обладают слабо выраженным вкусом и запахом, но в супах и вторых блюдах могут успешно конкурировать с маслятами и сыроежками. Маринованные мокрухи совершенно несъедобны, а вот соленные в смеси с другими млечниками идут для добавки в различные блюда. Мокрухи чернеют при отваривании – этого не стоит пугаться.

Мокруха розовая

Comphidius roseus Fr.

Шляпка гриба до 5 см в диаметре, розово-бурая, слизистая, с возрастом бледнеет. Пластинки редкие, светлые, нисходящие по ножке. Ножка плотная, белая, высотой 5–6 см, к низу сужается, буро-желтая у основания. Мякоть бело-розовая, плотная, на сломе темнеет. С возрастом гриб буреет, слизь исчезает или подсыхает. Раскрывшиеся мокрухи брать не следует.



Мокруха еловая

Comphidius glutinosus Fr.

Буро-желтый гриб вылезает весь в слизи, которая тянется от бурой конической шляпки молодого гриба и покрывает его весь до конца ножки. Высота его до 10–12 см, шляпка до 8 см, вогнутая, со слегка завернутыми краями у старых грибов. Мякоть плотная, белая, темнеет на срезе и при отваривании. Пластинки светло-кофейного цвета, редкие, темнеют до черного. Ножка плотная, гладкая, белая, у основания желтая, покрыта слизью.



Мокруха пурпуровая

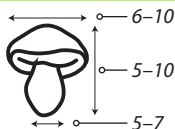
Comphidius rutilus Fr.

Шляпка гриба до 8 см в диаметре, с бордово-фиолетовым оттенком по краям и бурая в центре, с широким бугорком. Весь гриб покрыт плотным слизистым покрывалом, исчезающим при сухой погоде. Пластинки пурпурные, нисходящие по ножке, редкие. Ножка до 8 см высотой, тонкая, изогнутая, желто-бурая, утончающаяся. С возрастом гриб буреет и становится грязно-коричневым.



Под *Suillus*

Моховики



Классический моховик рода *Suillus* – это крепкий гриб с темно-желтыми шляпкой и ножкой, растущий во мху в хвойных лесах, в борах, по краю болот. Но встречаются моховики и с зеленой окраской шляпки – их называют «козленок» – или даже фиолетово-пестрые грибы с зеленой подпушкой. Они уже относятся к другому роду – *Xerocomus*.

Моховик желтый

Suillus variegatus Kuntze

Шляпка у гриба имеет желтую окраску различной интенсивности – от бурой до ярко-желтой. Она выпуклая у молодых грибов, затем распростерта, у старых диаметром до 10 см. Трубчатый слой коричневый, мягкий. Мякоть желтоватая, синее на срезе. Ножка тоже желтая с бурым налетом, плотная, 6–8 см высотой.

Старые экземпляры превращаются в великанов с широко распростертой ножкой и в пищу непригодны – подпушка гриба чернеет и заселяется многочисленными насекомыми.



Моховик зеленый

Xerocomus subtomentosus Quel.

Шляпка у гриба бархатисто-темно-зеленая, выпуклая, с желтой подпушкой. Ее диаметр до 6 см, мякоть белая, синеющая на срезе. Ножка тонкая, изогнутая, желтая, высотой до 8–10 см. Молоденькие грибы с желтой, толстенькой и плотной ножкой.



Польский гриб

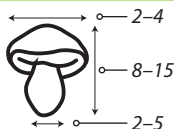
Xerocomus badius Gilb.

Не сразу заметный на фоне темной листовой подстилки, гриб сливается своей темно-коричневой, шоколадной блестящей шляпкой с поваленным деревом, около которого его и найдешь. Мякоть у него толстая, желтенькая, синееет на сломе. Трубчатый слой желтоватый, зеленеющий с возрастом, при надавливании пальцем остаются синеющие вмятины. Ножка плотная, светло-коричневая, ровная или слегка утолщенная внизу. Рост гриба 5–10 см, шляпка до 10 см, но обычно она мельче – 5–7 см в диаметре.



Род *Coprinus*

Навозники



Таким малоаппетитным словом названа целая группа довольно вкусных грибов, растущих обычно на заброшенных пастбищах, компостных кучах, около наших домов – там, где имеется хороший слой жирного перегноя. Появляются они часто в конце мая, но пик их плодоношения приходится на середину лета после хороших дождей, в теплую июльскую погоду.

Вид у некоторых представителей этого рода, по правде сказать, отталкивающий, но вкус напоминает нежное куриное мясо. Навозники заселяют полуразрушенные пни, упорно появляясь несколько раз за сезон на одном и том же месте.

Молодые копринусы, отваренные и **съеденные вместе с алкогольными напитками**, вызывают отравление: рвоту, расстройство желудочно-кишечного тракта и прочие неприятности. Эффект сохраняется в течение 2–3 суток.

Внимание! Попробовав грибов, думать забудьте даже о пиве. Но без алкоголя есть их можно, особенно вкусны они в мае, пока нет других грибных деликатесов.

Навозник белый

Coprinus comatus S.F.Gray

Белый, нарядный, высокий, до 15 см, гриб с цилиндрической колокольчатой шляпкой, в белых нежных стружках. Ножка белая, хрупкая, полая, с белым колечком и утолщенным влагалищем, которое скрыто в земле. Мякоть у молодых грибов белая, нежная.

Внимание! Опасен при употреблении с алкоголем!



Навозник мерцающий

Coprinus micaceus Fr.

Заросший «поганками» пень – наиболее характерная примета этого гриба. Навозники покрывают гнилушку всю целиком, отмирая в черную массу, и вновь появляются на месте погибших собратьев. Шапочка у гриба тонкая, колокольчатая, с бороздками, идущими от центра. Сначала на буровой поверхности заметны чешуйки – как будто мукой присыпали, но у старых (2-дневных) грибов они исчезают. Ножка нежная, полая, мягкая на ощупь. Весь гриб хрупкий и легко ломается при попытке оторвать его от древесины. Лучше срезать молодые шляпки большими ножницами. Размер гриба до 8 см, колонии занимают большие пни.

Внимание! Опасен при употреблении с алкоголем!



Навозник чернильный

Coprinus atramentarius Fr.

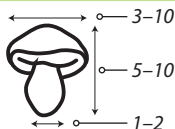
Совсем неаппетитные на вид серые колпачки с белой присыпкой, стоящие на тонких полых белых ножках высотой 10–15 см. Гриб очень хрупок и, появившись на свет, буквально в течение суток стареет, чернеет, а после дождя вообще превращается в черное месиво. Употребляют только молодые грибы с белой мякотью, аккуратно срезают их на половине ножки и немедленно используют, пока они не потемнели.

Внимание! Опасен при употреблении с алкоголем!



Под *Armillaria* Fr., под *Kuechneromyces* Fr.,
под *Marasmius* Fr., под *Hypholoma* Kumm.

Опята



Истинные опята, или осенние, появляются огромными сросшимися колониями в конце августа и дают несколько волн плодоношения вплоть до октябрьских заморозков. Растут они обычно на березе, но не брезгают и пеньками других пород.

Уступают им в гастрономическом отношении опята, появляющиеся на стволах деревьев в июне – августе, – так называемые **опята летние**. Они более водянистые, запах имеют приятный, грибной.

Луговые опята названы так потому, что растут на пастбищах и паровых полях, выгонах и вдоль вытоптанных тропинок, где трава невысока. Их колонии образуют «ведьмины круги», у которых хорошо видна граница концентрического роста грибницы.



Похожие грибы

Ложноопенок серно-желтый

Hypholoma fasciculare Fr.

- мякоть горькая
- шляпка серно-желтая или желто-бурая
- пластинки желтые, желто-зеленые интенсивной окраски



Опенок осенний

Armillaria mellea Fr.

Молодые грибы имеют окраску от песочной до бурой, сверху присыпаны порошком светлых чешуек, серединка более темная. К старости из выпуклой шляпка становится распростертой, одинакового буро-коричневого тона, без присыпки. Диаметр шляпки до 8 см, сам гриб ростом до 10 см, ножка тонкая, упругая, с кольцом, светлее шляпки, темная лишь у основания сросшейся колонии.



Опенок летний

Kuechneromyces mutabilis Fr.

Ранний гриб с рыжевато-бурой выпуклой шляпкой с отчетливо видной водянистой зоной посередине. Затем шляпка раскрывается в зонтик и теряет свое нижнее покрывало. Диаметр шляпок до 5 см. Ножка тонкая, водянистая, полая, с темным кольцом, до 6–7 см высотой. Ножки сросшиеся в колонии, сидящие прямо на древесине. Пластинки беловатые, коричневатые. Мякоть табачного цвета, тонкая, ломкая.



Опенок луговой

Marasmius oreades Fr..

Один из самых ранних грибов, исчезающий к концу лета. В мае – июле образует колонии среди травы из множества «гвоздиков» желтого цвета до 4–5 см в диаметре и высотой до 6–7 см. Сначала шляпка выпуклая, затем в виде зонтика на желтоватой ножке с белым налетом. Ножка тонкая, упругая, легко ломается. Пластинки кремовые, весь гриб светлый, с хорошим запахом.



Ложноопенок серопластинчатый

Hypholoma capnoides Kumm.

Условно съедобный гриб, появляющийся на гнилой древесине в конце лета – осенью. Растет колониями, но не огромными, шляпка 5–6 см в диаметре, ширококолокольчатая, светло-желтая, с бугорком в центре, по краям светлая, с хлопьями. Мякоть тонкая, бело-желтая, пластинки сероватые у молодых грибов, затем становятся грязно-фиолетовыми. Ножки тонкие, полые, сверху желтые, коричневые снизу, сросшиеся у основания.



Ложноопенок кирпично-красный

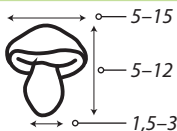
Hypholoma lateritium Quel.

Поздний осенний гриб, появляющийся группами ярко-красного цвета на пнях лиственных деревьев. Шляпки кирпично-красного цвета с беловатыми хлопьями по краю, часто с покрывалом. Мякоть желтая, горькая. Пластинки желтые, приросшие к ножке, затем темнеют. Ножка тонкая, плотная, 5–8 см высотой, желтоватая сверху и бурая снизу. Гриб съедобен, но требует двукратного отваривания (из-за горечи) и лишь затем употребляется в супы или в засолку.



Род *Cortinarius*

Паутинники



Множество разноцветных «поганок», которые не берут даже опытные грибники, является представителями семейства паутинников, названных так потому, что у большинства видов хорошо развита тонкая, нежная, как паутина, оболочка, *cortina* – покрывало (лат.), окутывающая молодой гриб целиком и затем остающаяся в виде поясков или нитей у более зрелых экземпляров.

В наших смешанных и хвойных лесах со второй половины лета можно насчитать никак не меньше 20 съедобных видов и только 2–3 ядовитых, вызывающих серьезные отравления. Но из-за их подозрительного вида паутинники не собирают.



Похожие грибы

Паутинник несущий

Cortinarius traganus Fr.

- шляпка сиренево-бурая, чешуйчатая
- ножка сильно вздутая в основании, одного цвета со шляпкой



Паутинник триумфальный

Cortinarius triumphans Fr.

Крупные грибы желто-охряного цвета, шляпка выпуклая, до 10 см, пластинки сиреневатые, широкие, у молодых грибов закрыта густым паутинистым покрывалом. Рост грибов 10–12 см, ножка плотная, желтая, вздутая, снизу покрыта более темными чешуйками, опоясывающими ножку по всей длине. Гриб плотный, хрустящий, после дождя слизистый.



Паутинник фиолетовый

Cortinarius violaceus Fr.

Совершенно необычной окраски плотный нарядный гриб, который страшно взять в пищу именно из-за его интенсивного фиолетового цвета. Шляпка до 12–15 см, ножка до 15 см, все одного цвета. Пластинки у молодых грибов фиолетовые, затем буреют. На ножке видны чешуйки – остатки от паутинок. Основание ножки вздутое, совсем темное. Гриб сухой, шелковистый.



Паутинник браслетчатый

Cortinarius armillatus Fr.

Гриб с интенсивной окраской – кирпично-красной, иногда цвета шамотного кирпича. Шляпки выпуклые у молодых грибов, затем приобретают колокольчатую форму и теряют густое покрывало, их опутывающее. Диаметр шляпки до 8 см, рост гриба на длинной ножке 10–12 см. Пластинки редкие, светло-коричневые. Ножка с полосками от покрывала, сильно вздутая в основании, беловатая внизу. Один из самых часто встречающихся грибов в конце лета.





Паутинник бело-фиолетовый

Cortinarius alboviolaceus Fr.

Бледно-сиреневый, слегка фиолетовый по краям шляпки и выцветающий к старости до почти белой окраски гриб. Шляпка выпуклая, затем полушаровидная, диаметром до 6 см. Пластинки бледно-фиолетовые, закрыты густым белым покрывалом. Затем покрывало исчезает, и пластинки буреют. Ножка до 8–10 см, округлая, бело-фиолетовая, вздутая снизу. Гриб плотный, сухой, мясистый.

Белопаутинник клубнелуковичный

Leucocortinarius bulbiger Sing.

Внешне принимаемый за неяркий мухомор с точками, гриб при ближайшем рассмотрении оказывается съедобным паутинником с белыми хлопьями по желтовато-бурой с оранжевым оттенком шляпке. Диаметр шляпки 3–7 см, она выпуклая и слегка видна над землей у молодых грибов, но затем раскрывается, и становится видна ножка, наполовину вросшая в землю, с кокетливой юбочкой в верхней трети. То, что скрыто в земле, представляет из себя клубенек с тремя долями. Пластинки, мякоть и ножка белые, слегка желтеющие с возрастом. Высота гриба 5–8 см, растет группами.



Похожие грибы

Мухомор желтый

Amanita gemmata Fr.



- шляпка чаще всего с белыми точками
- гриб мягкий на ощупь
- кольца на ножке



Паутинник изменчивый

Cortinarius varius Fr.

Нарядный гриб с желтой или красновато-охряной слизистой, блестящей шляпкой, по ее краю видны паутинки рваного покрывала. Размер 5–10 см в диаметре, пластинки ярко-фиолетовые, темнеющие до коричневых у старых экземпляров. Ножка толстая, до 3 см в толщину и 5–10 см в высоту, утолщена у основания, вздута, белая, желтеющая, сверху с полосками от покрывала.



Паутинник многообразный

Cortinarius multiformis Fr.

Медово-желтые нарядные грибы имеют выпуклую, затем распростертую, с широким светлым бугром в центре, блестящую шляпку диаметром 5–8 см. Мякоть гриба белая, пластинки белые или бледно-желтые, темнеющие к старости, покрыты белым рваным паутинистым волокном. Ножка желтая, до 15 см высотой и 1,5–2 см толщиной, с характерным клубеньком белого цвета у основания.



Паутинник чешуйчатый

Cortinarius pholideus Fr.

Этот вид отличается от других не гладкой, а мелкочешуйчатой шкуркой шляпки коричнево-бурого цвета, размером 6–8 см. Пластинки серо-фиолетовые, коричневатые, мякоть буроватая с приятным запахом. Ножка прямая, бурая, расширенная книзу, с темно-коричневыми чешуйками, расположенными волнистыми кольцами по всей ножке. Высота гриба до 10–12 см, растет врассыпную по мху.



Похожие грибы

Паутинник оранжево-красный

Cortinarius orellanus Fr.

- шляпка оранжево-бурая, чешуйчатая
- пластинки яркие, темно-оранжевые



Паутинник обыкновенный

Cortinarius trivialis Fr.

Похожие на торчащие стрелочки с тупоконечной верхушкой охристо-бурого цвета, грибы покрыты густым беловатым покрывалом, разрывающимся по мере роста. Шляпка слизистая, блестящая, с сероватыми пластинками, частыми, буреющими по мере старения гриба. Ножка высокая, 10–13 см, наполовину скрытая в грунте, цилиндрическая, охристая, с волнистыми коричневыми поясками.





Паутинник коричневый

Cortinarius brunneus Fr.

Колокольчатая темно-коричневая шляпка почти сливается с лесной подстилкой из прелых листьев. Затем шляпка раскрывается в зонтик с бугорком посередине (не всегда), и видны волокнистые паутинки по всей окружности. Пластинки тоже бурые, темно-коричневые, приросшие к плотной ножке темного бурого цвета с поперечными полосками белого. Рост гриба 5–12 см, растет группами.



Похожие грибы

Паутинник пестрый

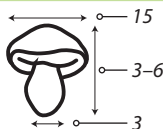
Cortinarius bolaris Fr.



- шляпка пестрой, неравномерной окраски
- ножка красно-желтая, пестрая

Lentinus lepideus Fr.

Пилолистник чешуйчатый



Появляющийся в середине лета крупный гриб, растущий обычно в группе двух-трех товарищей, обязательно привлечет внимание своей характерной пестрой окраской. Грибы сидят на пнях и стволах засохших деревьев в светлом лесу и хорошо видны даже с далекого расстояния. Их принимают за трутовики, но при ближайшем рассмотрении оказывается, что это мягкие грибы с приятным запахом. Грибы, как я однажды наблюдала, сидят на пне 2–3 недели (!), постепенно съезживаясь и превращаясь в грудку хлама, так что и не узнаешь.

Пилолистники срезают на половине ножки. У старых экземпляров с темно-коричневыми пластинками вкус и запах меняются, их лучше не брать. Но свежие они очень вкусны, особенно в июле, пока грибная пора еще не развернулась в полную силу.

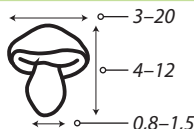
Крупный гриб с диаметром шляпки до 15 см. У молодых грибов шляпка выпуклая, затем плоская, желтая, с темными бурыми чешуйками, расходящимися от центра к краю. Мякоть белая, с приятным запахом. Пластинки приросшие к ножке, желтоватые, затем буреют. Ножка 3–6 см высотой, до 3 см толщиной, обычно расположена не по центру, плотная, покрыта от основания красно-бурыми чешуйками.

Гилолистник чешуйчатый



Сем. *Plutealus*

Плютеи



К этому малоизвестному большинству грибников семейству относятся несколько родов, в частности собственно плютей, известный более как олений гриб, а также род вольвариелла. Стоит нагнуться и внимательно разглядеть торчащий из мусорной кучи или прямо из песка бугорок вылупившегося на свет гриба – все остальное пока спрятано в грунте. При раскопке появляется милое семейство плотных грибочков, вылетающих, как из яйца, из белых перепончатых мешочков. Отмыв от грунта семейку грибов, изучите их на предмет сходства с ядовитыми двойниками и, убедившись в благонадежности, съешьте свежими в жареном или ином виде.

Плютей белый

Pluteus pellitus Kumm.

Гриб белого цвета, с темным бугорком в середине шляпки, диаметром 3–6 см. Мякоть белая, плотная, без запаха. Пластинки частые, белые, розовеющие. Ножка 4–7 см высотой и до 0,8 см толщиной, утолщенная у основания, хрупкая, полая, волокнистая. Растет на валяжной древесине все лето, но встречается нечасто.



Бледная поганка

Amanita phalloides Fr.

- пластинки белые
- на ножке есть кольцо
- ножка окружена чашковидным влагалищем

Похожие грибы



Плютей олений

Pluteus cervinus Kumm.

Часто попадающийся гриб, одиноко торчащий над поверженным деревом. Шляпка до 12 см, серо-бурая, блестящая, сначала зонтиком вниз, затем распростертая с разорванным краем. Мякоть белая, приятно пахнет. Пластинки белые с розовым оттенком, частые, широкие, ровные. Ножка 8–10 см высотой, ровная, цилиндрическая, белая, часто расширена у основания, которым прикреплена к древесине.

Олений гриб довольно часто попадаетеся одиночно или парами на трухлявых, упавших стволах деревьев в сырых затемненных участках леса и не в грибной год заменит собой другие, более капризные, виды в корзинке невзыскательного грибника.





Похожие грибы

Мухомор белый

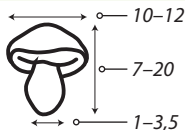
Amanita verna Fr.

- гриб имеет кольцо на ножке
- влагалище одевает ее основание
- пахнет сырым картофелем



Под Leccinum

Подберезовики



Вопреки своему названию, подберезовик не всегда растет строго в симбиозе с березой, разновидности его – **подберезовик болотный** и **подберезовик розовеющий** – предпочитают сфагновые мхи, тропинку, проложенную лосями по болоту, поваленные сгнившие деревья, старые торфяные выработки и т. п.

Первые подберезовики со светлыми шляпками, стоящие, как солдаты на плацу, среди молодого зеленого березника, можно обнаружить уже в 20-х числах июня – они, как правило, еще чистенькие, червь до них не долез. Но эти находки возможны только в дождливое лето, а как подсушило – не будет грибов до июля.

Самый нарядный из рода – **подберезовик черный**. Красавец с темноватой, почти как у подосиновика, ножкой и бархатно-черной шляпкой, появляется в конце лета в суховатых борах и вырубках. Все подберезовики относят к первой категории и собирают весь сезон, но только молодые, крепкие – экземпляры постарше сквашиваются в корзине, не успев доехать до дома.

Грибы моют и сразу же пускают в дело, благо чистки они не требуют. Некоторые привередливые хозяйки скребут до белизны ножки, но это необязательно.



Желчный гриб

Tylopilus felleus Karst.

- мякоть на изломе розовеет
- подпушка гриба сильно горчит

Похожие грибы



Крупные шляпки подберезовиков лучше пустить на засолку или отварить в еду, ножки можно посушить, разрезав вдоль. Самое ценное – молоденькие шляпки – идет в маринад или замораживается после отваривания целиком.

Подберезовик обыкновенный

Leccinum scabrum Fr.

Полушаровидная серо-белая с рисунком шляпка гриба диаметром до 12 см, с белой, слегка кремовой подпушкой. Ножка до 10 см, плотная, белая, с темными чешуйками по всей ножке, внизу более светлая. Мякоть белая, плотная, губчатая подпушка светлая, слегка седеющая с возрастом.

У разновидности подберезовика розовеющего на сломе мякоть слегка розовеет, но вкус не горький, в отличие от желчного гриба.





Подберезовик болотный

Leccinum scabrum f.
chioneum Fr.

Болотные грибы имеют совсем светлую шляпку с коричневатой тонкой кожицей, диаметром до 10 см, стоящую на тонкой, волокнистой, беловатой ножке. Обычно торчит только шляпка, а длинная нога вытягивается из мха до 20 см высотой. На срезе и при надавливании пальцем мякоть и губчатая подпушка слегка зеленеют.



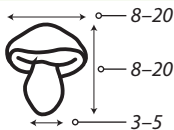
Подберезовик черный

Leccinum scabrum f.
melaneum Skirg.

Самый нарядный гриб, несущий подушковидную темную, почти черную шляпку с неясным рисунком, диаметром до 10 см. Ножка плотная, белая, вся в черных чешуйках, у основания белая. Подпушка серая, мякоть ослепительно-белая, но темнеет на срезе.

Под Leccinum

Подосиновики



Нет наряднее грибов в лесу, чем «красноголовики», как образно называет их народ в северных областях России. Издалека видны красные, желто-бурые, бордовые шапочки, прикрытые старой березовой листвой. Ну а крупные красавцы, с диаметром шляпки до 25 см – хоть на голову надевай – стоят особняком, дополна набитые всяким лесным народцем. Тронешь – что теремок из сказки, развалится гриб, и разбегутся из него нахлебники кто куда. Нашел такого патриарха – смотри внимательно, да обойди кругом метра 3–4: обязательно детей и внуков до 5-го колена обнаружишь. Мелкие грибы сидят в лиственной подстилке, едва виднеются красным куполком, а вот постарше стоят столбиками и ждут своей участи. Иногда на лесной полянке все красно, соберешь корзину – дальше класть некуда, только в мешок. Рюкзак, набитый подосиновиками, неподъемен – так и тянет сесть в болото.

Финны зовут подосиновик «каменный гриб» – может быть, из-за его плотной мякоти или из-за того, что в Карелии и севернее гриб растет на грудах камней, столь характерных для пейзажа Приполярья.

Подосиновики появляются в дождливое лето в начале августа и плодоносят месяца два, давая обильный урожай до заморозков. Любят они богатую листовым перегноем, хорошо дренированную

почву – с камушками, на возвышенностях, но чтобы сырость была. Грибы универсальны в заготовке: их хорошо сушить и мариновать, они идеально сохраняют форму при тепловой обработке и крепкие на зуб.

Подосиновик красный

Leccinum aurantiacum Fr.

Полушаровидные красные или бурые шапочки мелких грибов раскрываются в мясистые шляпы диаметром до 25–27 см. Ножка высотой до 15–20 см плотная, мясистая, белая, с черными точками, у основания особенно плотная. Подпушка сероватая, мякоть белая, синеет и затем чернеет на срезе.



Подосиновик желто-бурый

Leccinum testaceoscabrum Sing.

Подушковидная шляпка желтая, яркая или охряная, диаметр до 12 см. Подпушка сероватая, мякоть белая, темнеющая на сломе. Ножка до 20 см высоты, до 5 см толщины, плотная, покрыта темно-бурыми чешуйками.



Подосиновик белый

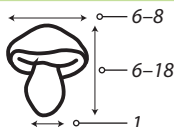
Leccinum percandidum Walting.

Редко встречающийся гриб и знаком не многим, а только истовым грибникам. Имеет белую сверху шляпку обычной формы. Подпушка кремовая. Ножка белая в молодости, затем буреет. Альбинос в среде других рыжих, но вкус точно подосиновика. Может быть, появление таких грибов связано с отсутствием в почве какого-то микроэлемента и нарушением в связи с этим выработки красящего пигмента гриба, но описывают их как отдельный подви́д.



Под *Amanitopsis*

Поплавки



В зарубежных изданиях поплавки классифицируются как представители семейства *Amanita*, то есть мухоморов. В русской литературе они выделены в род мухомороподобных и считаются съедобными. Я не встречала ценителей блюд из этих грибов, сильно смахивающих на бледную поганку или желтый мухомор без точек, но в корзинки некоторых любителей гриб попадает.

Все поплавки имеют ребристые края шляпки, у основания ножки хорошо заметно мешковидное влагалище с разорванной пленкой, из которого вылутился гриб. У всех поплавков отсутствует кольцо на ножке, и эта особенность основополагающая при их идентификации. Грибы нежны, легко ломаются, донести их можно в корзинке только поверх других, более тяжелых грибов. Они предпочитают края болот, низких участков леса со сфагнумом, в который, как правило, глубоко погружена их ножка. Поплавки после отваривания используют для приготовления первых и вторых блюд и в засолку.



Бледная поганка

Amanita phalloides Fr.

- кожица на шляпке гладкая, без полосок
- кольцо на ножке

Похожие грибы





Поплавок желто-коричневый

Amanitopsis fulva W.G.Smith.

Наиболее часто попадающийся поплавок с оттенками желтого и коричневого в окраске шкурки на шляпке. Вначале вылезает блестящая гладкая стрелка гриба, через день разворачивается в ребристые зонтики желтого цвета с более темной серединкой, с бугорком. Мякоть тонкая, белая, пластинки белые. Ножка до 10 см высотой, полая, белая, очень хрупкая. Окружена мешковидным белым влагалищем у основания. Кольца на ножке нет. Рост гриба до 20 см.



Похожие грибы

Мухомор белый

Amanita virosa Secr.



- гриб имеет белое кольцо на ножке
- ножка погружена в клубневидное влагалище с прикрепленной вольвой
- неприятный запах

Поплавок белый

Amanitopsis alba Gill.

Всегда чисто-белый гриб опасен при неправильной идентификации. Он похож на бледную поганку и мухомор весенний. У белой разновидности поплавок хорошо заметны рубчатый край шляпки и тонкий пленочный мешочек со свободными краями у основания ножки. Кольца нет, края мешочка свободны, приятный запах, ломкая мякоть – вот портрет белого лебедя, довольно редко встречающегося на сфагновых болотах русского леса в конце лета – осенью.





Поплавок серый

Amanitopsis vaginata Rozl.

Встречается до середины сентября. Рубчатая по краю шляпка диаметром 6–8 см держится в виде раскрытого китайского зонтика на тонкой белой полый ножке. Цвет кожицы серый, мякоть тонкая, белая, пластинки широкие, белые. Ножка с широкой вольвой у основания, помещенного в почву. На поверхности видны только куски разорванной белой кожицы. Шляпка молодого гриба коническая, с белыми хлопьями, очень похожими на точки мухомора. Кольца на ножке нет – характерный признак. Высота гриба – 10–15 см.



Похожие грибы

Мухомор порфиновый

Amanita porphuria Secr.



- на ножке есть кольцо (быстро исчезает)
- у гриба края влагалища сросшиеся с ножкой



Поплавок шафранный

Amanitopsis crocea Gill.

Распространенный гриб смешанных лесов и сфагновых болот. Имеет охряную шляпку диаметром 6–8 см с ребристым полосатым краем, с бугорком в центре и белыми свободными пластинками. Мякоть белая, тонкая, очень хрупкая. Ножка длинная, полая, нежная, легко ломается даже при прикосновении. На белом фоне хорошо виден желтоватый рисунок, не доходящий до края белой разорванной вольвы, образующей влагалище. Кольца нет. Рост гриба – 15–18 см.



Похожие грибы

Мухомор желтый

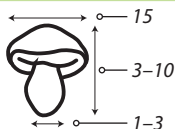
Amanita gemmata Gill.



- шляпка с белыми хлопьями
- есть кольцо на ножке
- основание ножки окружено закрытым белым влагалищем

Сем. *Clavariaceae*

Рогатики



В этом необычном семействе насчитывается несколько родов грибов самой необычной формы: коралловидной, язычковой, в виде цветной капусты и т. д. – можно фантазировать и придумывать сравнения бесконечно.

Вид гриба дал название всему семейству, отличающемуся пристрастием к хорошему лесному перегною и свободному пространству под деревьями. Рогатики «цветут» месяц–полтора в конце лета – начале сентября, вылезая поодиночке на сгнившей древесине или образуя большие колонии язычков, сидящих прямо на грунте.

Грибы имеют жесткую внешнюю оболочку. Они хрупкие или эластичные, цвета самые разнообразные, и не все пригодны в пищу. Одно радует – их не спутаешь с коварными ядовитыми грибами. Так что если решитесь попробовать – дерзайте: особого удовольствия вкус не доставит, но дух грибной придаст любому блюду.



Рогатик язычковый

Clavariadelphus ligula Donk.

Наиболее обильно плодоносящий гриб, появляющийся на больших площадях в августе. Плодовое тело похоже на булаву, поставленную тонкой рукояткой вниз. Размер ее от 1,5 см в диаметре до 2–3 см у основания. Высота рогатиков обычно 3–6 см, но встречаются и выше. Цвет изменяется от кремового до желто-оранжевого. Мякоть белая, запах слабый. Используют свежие молодые язычки.



Рогатик нитчатый

Galocera viscosa Fr.

Плодовое тело гриба, похожее на пучок разветвленных ярких оранжево-желтых рогов, достигает 6 см в высоту и растет отдельными группами на подстилке из лесного перегноя. Нити гриба просвечивающие, эластичные, нежные. У основания плодовое тело более темное, шириной до 4–5 см.



Рогатик прямой

Ramaria stricta Fr.

Сильно разветвленное уже от основания тело гриба вытянуто вверх, отдельные «веточки» гриба прижаты друг к другу, ветвление начинается на две трети общей высоты плодового тела. Кончики двураздельные, утонченные. Цвет этого вида бледно-кремовый, старые грибы сереют, становятся белесыми. Высота не превышает 6–8 см, колонии до 8 см в ширину. Очень хрупкое тело гриба ломается при неловкой попытке взять его сверху.

Рамария золотистая

Ramaria aurea Donk.

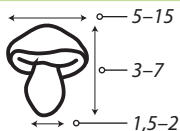
Больше всего эти золотистые, желтые, розоватые грибы напоминают экзотические кораллы на дне Красного моря. Тело у них ветвится толстыми трубочками на расстоянии 3–5 см от основания ножки, высота может достигать 20 см, но обычно 10–14 см, ширина одного плодового тела 10–15 см. Веточки хрупкие, легко ломаются в корзине.

Рамария золотистая



Lactarius deliciosus S.F.Gray

Рыжики



Этот гриб издавна считали самым вкусным грибом во многих регионах России. Найти грибы можно в еловых и смешанных лесах, в сухих борах с середины лета и до конца осени, вырастают они группами на одном и том же месте несколько раз за лето, так что не ленитесь проверять однажды одарившее вас рыжиками место. Одна беда – даже молоденькие, вылезшие только сегодня грибы червивеют, а старые рассыпаются в труху. В сухую погоду не появляются, а вот под легкий моросящий дождь вылезут без промедления.

Шляпка гриба круглая, диаметром 5–15 см, рыжая, оранжево-желтая, с концентрическими более темными зонами. Мякоть мясистая, оранжевая, на разрезе становится сине-зеленой. Пластинки оранжевые, зеленеют от прикосновения. Гриб слегка зеленеет в руках – это отличительный и благородный признак попавшего к вам деликатеса. Ножка цилиндрическая, высотой 3–7 см, полая, зеленеет пятнами при надавливании. Различают сосновую и еловую формы.

Рыжик не требует никакой специальной тепловой обработки, его лишь протирают дома, присаливают в кастрюльке, и через 3 дня великолепная закуска готова! Если найдете – солите и ешьте живыми, такой гриб пропускать нельзя.



Сем. *Tricholomataceae*

Рядовки



Представители этого семейства очень часто встречаются в наших лесах, но к роду истинных рядовок относится около 20 видов грибов самой разнообразной окраски. Растут грибы повсюду: их встретишь в поле, в огороде, в лесу и на полянах.

Рядовки появляются к концу лета, часто группами, и встречаются до самых заморозков. Почти все цветные виды съедобны, и удивительно, что они не пользуются популярностью даже у заядлых грибников и редко попадают в корзины. Существует несколько ядовитых видов, как правило землисто-серого окрашивания, с пестрым рисунком на шляпке – их необходимо отличать.

Рядовка красная

Tricholoma rutilans Sing.

Наиболее нарядная и легко узнаваемая, эта рядовка появляется большими колониями красно-желтых грибов, имеющих выпуклую, мясистую шляпку красного, красно-бордового цвета диаметром 6–12 см. Мякоть у грибов желтая, мясистая, подпушка ярко-желтая, тонкие пластинки, приросшие к ножке. Ножка до 8–10 см, толстенькая – 1,5–2 см, желто-бордовая с бордовыми чешуйками.

Рядовка красная





Рядовка белая

Tricholoma album Fr.

Белая шляпка гриба с чуть заметной кремовой окраской посередине сидит на белой плотной ножке 1,5–2 см в диаметре. Пластинки кремовые, цвета топленого молока, мякоть плотная, хрустящая. Нет ни колец, ни пленок. Гриб похож на толстенькую белую сыроежку.



Рядовка обособленная

Tricholoma sejunctum Quel.

Эта нарядная темно-зеленая красавица имеет шляпку цвета зеленых оливок с темной, почти черной серединой. Края шляпки более светлые, подогнутые. Мякоть гриба белая, пластинки ослепительно-белые, разветвленные. Ножка 6–8 см высотой, белая внизу и слегка окрашенная в нежный зеленоватый тон сверху, покрыта светлыми мелкими чешуйками. Основание ножки часто вздутое, шириной до 3 см.

Рядовка землисто-серая

Tricholoma terreum Kumm.

Несмотря на свое сходство с ядовитыми сестрами, этот вид съедобен (если рискнете определить). Шляпка гриба диаметром 5–6 см, ширококолокольчатая, темно-серая, с черноватыми тонкими чешуйками. Зрелые грибы раскрываются, край рвется, становится неровным. Мякоть тонкая, сероватая. Пластинки частые, белые или серые. Ножки 6–7 см, тонкие, полые, серовато-белые, часто сросшиеся.



Похожие грибы

Рядовка заостренная

Tricholoma virgatum Fr.

- мякоть горькая
- шляпка с острым бугорком посередине



Зеленушка

Tricholoma flavovirens Lund.

Зеленовато-желтая яркая выпуклая шляпка покрыта мелкими желтоватыми чешуйками. Раскрытые старые грибы имеют темно-бурю серединку с широким бугорком. Мякоть беловатая, под верхней кожицей шляпка ярко-желтая. Пластинки бледно-желтые, приросшие зубцом к ножке, широкие, частые, выцветающие. Ножка плотная, желтая, покрыта чешуйками. Рост 8–10 см. Гриб очень нарядный, легко отличить.



Рядовка фиолетовая

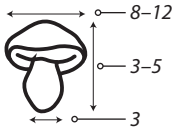
Lepista nuda Cke.

Весь фиолетовый, разных оттенков гриб – от бледно-сизоватого до насыщенного лилового. Встречается только осенью, до конца октября. Шляпка фиолетовая, неровная, с загнутым краем, диаметром до 12 см. Мякоть плотная, пластинки фиолетовые, буреющие с возрастом. Ножка 6–8 см, вздутая снизу, плотная, до 2–2,5 см толщиной, фиолетовая, светлеющая к старости.



Род *Paxillus*

Свинушки



«Дуньками» называют в народе свинушки – и так, и эдак как-то не поэтично. Их всегда охотно собирают, часто в большом количестве, едят свежими и замораживают. В последнее время появились сведения о ядовитости **свинушки тонкой** (*Paxillus involutus* Fr.) из-за содержащихся в ней веществ, действующих на кровь и на глаза. Токсины гриба накапливаются в крови при частом употреблении и не разрушаются при тепловой обработке.

В **свинушке толстой** (*Paxillus atrotomentosus* Fr.), встречающейся гораздо реже в августе–сентябре в тех же местах, где и ее коварная сестрица, токсичные соединения не найдены. Свинушку толстую легко отличить по черной бархатной ножке, да и мякоть у нее гораздо плотнее. Гриб сладкий, вкусный, может употребляться в свежем виде для вторых блюд и запеканок.

Гриб редко встречается в смешанных и хвойных лесах на листовом перегное. Шляпка цвета топленого молока, горбовидная, воронковидная, с толстыми завернутыми краями, диаметром 8–12 см. Мякоть кремовая, темнеющая пятнами при прикосновении. Пластинки узкие, частые, желтоватые, нисходящие по ножке. Она 3–5 см длиной, до 3 см толщиной, от темно-коричневой до черной, бархатная.



Похожие грибы

Свинушка тонкая

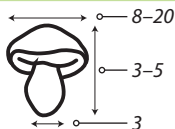
Paxillus involutus Fr.

- мякоть бежевая
- ножка светлая, цвета топленого молока



Lactarius vellereus Fr.

Скрипица



Сухарницы, скрипицы, молочайники – вот неполный перечень имен этих белых великанов. Они дружными семьями вылезают из-под опрелых листьев, и подходить к ним следует осторожно – ненароком можно подавить мелких внучат, еще спрятанных под слоем почвы. Грибы приподнимают землю на шляпках, и при сборе их следует хорошенько потряхнуть и разрезать поперек – любит скрипицу червяк.

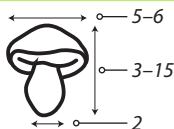
Крупный гриб белого цвета с диаметром шляпок 8–20 см, до 25 см. Шляпка сухая, белая с желтоватыми пятнами, плотная, мясистая, воронковидная, с подвернутым краем. Мякоть белая, слабо-желтеющая на срезе. Пластинки нисходящие по ножке, кремовые, редкие, желтеющие к старости. На поверхности пластинок и на срезе выделяется жгучий белый сок, поэтому оботрите руки о влажный мох или по возможности сполосните. Ножка короткая, 3–5 см, толстая, плотная.

Сухарницы похожи на грузди, но со своеобразным вкусом. Дома, перед тем как мыть грибы, ножом скребут внешнюю сторону шляпки, удаляя кожицу вместе с землей, и только затем моют. Скрипицы вымачивают 3 дня в колодезной воде и затем солят холодным способом. Отварные скрипицы также идут в засол, а затем из них готовят различные блюда.



Morchella esculenta Fr.

Сморчки



Истинные любители грибной кухни высоко ценят первые весенние грибы, появляющиеся уже в апреле на старых пнях, кучах валежника, на полугнилой древесине в сырых местах звенящего от птичьего крика просыпающегося леса. Приметив урожайный участок один раз, можно наведываться на него ежегодно, нужно только правильно угадать время, когда вылезут на белый свет морщинистые уродцы. Только сойдет снег, почва еще не просохнет – тут и проверять пора, чем в этом году порадует заветный пенек у бобровой плотины.

Появляются коричневые «мозги» на светлой ножке в течение всего мая, лишь бы влаги было достаточно. Брать следует только совсем молодые экземпляры, в старых накапливаются ядовитые соединения. Сморчки легко спутать с похожими внешне строчками, в настоящее время отнесенными к ядовитым грибам.

Все собранные похожие грибы перед употреблением следует внимательно рассмотреть, обязательно хорошенько проварить, а воду слить и лишь затем готовить лакомые кушанья.

Свежие грибы в мае бесподобны – попробуйте приготовить несколько блюд из чудесных даров весеннего леса.



Похожие грибы

Строчок обыкновенный

Gyromitra esculenta Fr.



- шляпка морщинистая, коричневая
- диаметр ножки равен ее высоте
- края шляпки приросшие к ножке





Сморчок конический

Morchella conica Fr.

Один из самых ранних грибов, появляющийся прямо из-под талого снега в конце апреля – мае на светлых вырубках, березняках, полянах. Шляпка 5–6 см высотой, желто-бурая, охристая, светло-коричневая, с извилисто-складчатой поверхностью, похожей на соты пчел. Края шляпки сросшиеся с ножкой. Ножка 3–7 см высотой и до 2 см толщиной, полая, беловато-желтоватая, расширенная книзу. Гриб полый, мякоть хрупкая.



Сморчковая шапочка

Vepra bohémica Schroet.

Гриб часто появляется в одних и тех же местах ранней весной большими группами, пока не просохла почва. Шапочка до 3 см в диаметре свободно сидит на высокой, до 15 см, ножке. Поверхность морщинистая, бурая, бархатистая. Края шляпки с ножкой не соединены. Ножка полая, белая, расширенная к основанию, покрыта мелкими буроватыми крупинками.



Сморчок настоящий

Morchella esculenta Fr.

Самый ранний гриб, позволяющий вспомнить вкус свежих лесных деликатесов, можно найти в конце апреля – начале мая по краям влажных низин, вдоль канав со стоячей водой, на старых вырубках. Сморчки любят селиться на перегное, образовавшемся после пожара, или около старого трухлявого пня, рассыпающегося от старости. Ячеистую коричневую шапочку нужно уметь примечать среди жухлой прошлогодней травы – она сидит на короткой,

3–7 см, ножке более светлой окраски. Ножка очень хрупкая, шириной 2–3 см, края шляпки сростаются с ножкой. В отличие от строчков ярко выраженной полости внутри гриба нет. Гриб пригоден для употребления в свежем виде, обладает ярко выраженным грибным духом.



Похожие грибы

Строчок гигантский

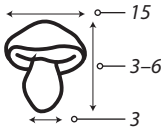
Gyromitra gigas Cke.



- плодовое тело гриба бесформенное, складчатое, крупное, 20–25 см в ширину
- ножка короткая, шириной 8–10 см

Род *Russula*

Сыроежки



Этот род включает в себя около 60 видов грибов самых разнообразных расцветок – от темно-коричневого до белого. Все сыроежки имеют хрупкую белую мякоть и светлые пластинки, а от млечников их отличает отсутствие едкого молочка на сломе. Можно спутать зеленую форму бледной поганки с зеленой сыроежкой, желтую – с желтым мухомором, но чтобы этого не произошло, **внимательно осмотрите основание ножки:** у сыроежек оно ровное, гладкое, у бледной поганки и мухоморов окруженное шаровидным влагалищем, ножки с кольцом.

В борах сыроежки плотные, хрупкие, ломаются с треском. Цветные шапочки, скрытые зачастую в грунте, за день-два вырастают и раскрываются в зонтики, тут же заселяемые проворными лесными насекомыми. Края старых грибов легко ломаются и не доезжают до кухни даже в корзине. Болотные экземпляры особенно нежные, волглые и имеют достойный вид только на своем родном месте – во мху, в руках же распадаются. Опытные грибники собирают только крепкие молодые грибы с белыми чистыми пластинками.

Срезают сыроежки с ножками, проверяя срез на наличие червяков. Грибы чистят, снимая тонкую кожицу, подцепляя ее от края к центру и вырезая острым ножом цветную середину. Очищенные

сыроежки моют и сразу же отваривают, иначе они быстро темнеют. Готовят из грибов все, что угодно, кроме супов.

Сыроежка зеленая

Russula aeroginea Fr.

Шляпка гриба диаметром 6–8 см сначала полушаровидная, затем распростертая, зеленовато-буроватая в центре, иногда темно-зеленая, постепенно осветляющаяся к краям. Мякоть белая, хрупкая, пластинки белые, приросшие к ножке. Ножка белая, ровная, до 5–6 см высотой и до 1,5 см толщиной, сереет на срезе. Основание ножки ровное! (В отличие от зеленой формы бледной поганки.)



Похожие грибы

Бледная поганка

Amanita phalloides Secr.

- кольцо на ножке
- основание ножки вздутое, одето в чашковидное влагалище



Сыроежка лайковая

Russula alutacea Fr. et. Melz.

Одна из разновидностей красных болотных сыроежек, которую лучше оставить на месте и поискать что-нибудь другое. Шляпка до 10 см в диаметре, розово-красного яркого цвета, слегка вдавленная в центре. Мякоть волглая, белая, жгуче-едкая на вкус. Пластинки белые, сереющие с возрастом. Ножка до 8 см высотой, ровная, белая, с розоватым окрашиванием в нижней трети. После отваривания может идти в засол.



Сыроежка желтая

Russula claroflava Grove.

Гриб любит более сырые места, края болот и мох, в котором утопает почти до макушки. Шляпка ярко-желтая, полушаровидная вначале, раскрывается в зонтик с вывернутыми краями тусклого желтого цвета. Мякоть белая, но очень быстро сереет, чернеет по контуру. Пластинки белые, затем желтоватые. Ножка до 10 см, гладкая, белая, с появляющимися серыми пятнами при надавливании. Основание ножки ровное! (В отличие от мухомора желтого.)



Похожие грибы

Мухомор желтый

Amanita gemmata Fr.



- есть кольцо в верхней трети ножки
- основание ножки вздутое, одето в чашковидное влагалище

Сыроежка чернеющая

Russula nigricans Fr.

Серо-белые шляпки этого вида постепенно чернеют и растрескиваются, объединенные большим количеством насекомых. Мякоть гриба белого цвета буреет, а затем чернеет на срезе. Пластинки желтоватого оттенка, приросшие к ножке, редкие, толстые, широкие, хорошо видны у раскрытых грибов. Ножка 5–6 см, плотная, белая, с черными пятнами, сереющая с возрастом.



Сыроежка золотисто-красная

Russula aurata Fr.

Растет гриб в смешанных лесах с середины июня и до конца сентября. Шляпка выпуклая, затем распростертая, до 12 см в диаметре, оранжево-красно-желтая, иногда ярко-красная с желтыми размытыми пятнами. Пластинки бледно-охристые, с желтым краем, приросшие. Ножка желтая, внутри мякоть рваная, ватообразная. Кожица снимается до половины шляпки.



Похожие грибы

Мухомор красный

Amanita muscaria Fr.

- кольцо на ножке
- ножка вздутая, заключена в приросшее влагалище



Сыроежка цельная

Russula integra Fr.

Боровая крепкая разновидность сыроежки растет на высоких сухих местах, в борах, где сухо и солнечно. Шапочка из красно-бурого шарика превращается в раскрытый зонтик с полосатым краем, выцветающий с возрастом. Мякоть белая, пластинки кремовые, желтеющие. Ножка до 8 см высотой и 2 см толщиной, плотная, хрупкая, белая, ровная.



Сыроежка болотная

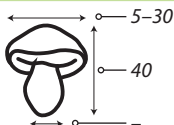
Russula paludosa Britz.

Любитель сырых мест, этот вид сыроежек рано появляется на сфагновых болотах, украшая мох ярко-красными пятнами. Ножка под шляпкой глубоко спрятана во мху и тянется из него длинным белым цилиндром, если осторожно потянуть июльскую находку с насиженного места. Ножка часто бывает с розовым оттенком, белая мякоть едкая на вкус. Деревенские бабушки не берут поплавух, но есть их можно при условии предварительного отваривания для удаления жгучего вкуса.



Сем. Polyporaceae

Трутовики



Грибы, поселяющиеся на древесине и разрушающие ее по мере своего роста, называются трутовиками. Гриб обычно медленно проникает в толщу ствола, выбрасывая плодовые тела все лето, и они ступенями поднимаются по дереву и растут до самой зимы.

К трутовикам относится и **чага**, или **березовый гриб**, ботаническое название – **трутовик косотрубчатый** (*Inonotus obliquus* Fr.), встречающийся часто на березе и реже на других лиственных деревьях. Было замечено, что в северных лесах, жители которых употребляли размолотую чагу как суррогат чая, не встречались случаи онкологических заболеваний. В народе этот гриб действительно считают лечебным и отвар его применяют от «живота», желтухи, «наростов».



Похожие грибы

Трутовик рыжий

Ganoderma Eipsience Fr.



- Верхний слой гриба рыже-коричневый, нижний – серо-белый
- Мякоть очень твердая

Трутовик серно-желтый

Laetiporus sulphureus Fr.

Гриб имеет характерную желтую кайму по краю плодового тела, он мягкий в молодом возрасте и пригоден в пищу, его можно сушить и перерабатывать в грибной порошок. Жители более южных районов России снимают грибы с лиственных деревьев с конца мая несколько раз за лето. Грибы отваривают и готовят первые и вторые блюда или сушат, перетирая в грибной порошок.



Похожие грибы

Трутовик настоящий

Fomes fomentarius Kickx.



- поверхность гриба плотная, твердая, буро-серая, с широкими концентрическими зонами
- трубчатый слой белый и серо-грязно-белый



Похожие грибы

Трутовик окаймленный

Fomitopsis pinicola P.Karst.



- поверхность гриба блестящая, плотная, с толстой коркой
- окраска верха серая, с широкой красно-бордовой каймой

Чага

Inonotus obliquus Fr.

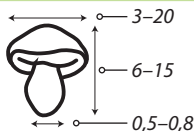
Живет преимущественно на березах, редко на иве, ольхе. За 10–15 лет нарастает черным растрескивающимся наростом от 5 до 30 см в диаметре, в длину до 40 см. Внутри темно-коричневое, плотное, с прожилками тело гриба, которое и является лекарственным сырьем. Чагу срезают топором в течение всего года, сушат сырье или готовят экстракт. Пьют при заболеваниях желудка, печени, селезенки, онкологических проблемах.

Современными исследованиями доказана некоторая противоопухолевая активность чаги. Кроме того, прием препаратов из березового гриба успокаивает боли и улучшает самочувствие больного. Собирают чагу круглый год, сразу же режут и просушивают, иначе гриб может заплесневеть. Вырубают нарост вдоль ствола березы топором, но грибы, растущие у основания берез, не используют, равно как и растущие на других породах лиственных деревьев.



Род *Pholiota*

Чешуйчатки



Родовое название этих необычных грибов, напоминающих елочные игрушки, связано с их характерным чешуйчатым видом. Они очень похожи на опята, селятся группами на гнилых пнях и стволах лиственных деревьев, на кусках лежащей древесины.

Появляются чешуйчатки ближе к концу лета и в сентябре, когда пройдут хорошие дожди и повысится влажность воздуха. Вначале на стволах видны лишь многочисленные шишечки, раскрывающиеся в куполообразные шляпки с шелушащейся поверхностью. Огромные колонии грибов встретишь не всегда, обычно на одном пне или стволе сидит «соцветие» из 6–8 экземпляров.

Народ дивится на невиданное зрелище, но «мутантов» брать опасается, и переубедить кого-либо мне пока не удалось. А не берут напрасно. Вкус у этих грибов нежный, чуть островатый, они хороши в засоле, и их едят свежими. Сбор ведут, срезая всю группу с древесины, затем хорошенько промывают – хлопья и насекомые всплывают на поверхность – и отваривают. Засол предпочтителен горячий, в смеси с другими грибами. Отваренные грибы хорошо заморозить на зиму или готовить из них непритязательные блюда.

Чешуйчатка ворсистая

Pholiota squarrosa Kumm.

Это желто-бурые, коричневатые грибы с выпуклыми мясистыми шляпками, густо покрытыми оттопыривающимися темными чешуйками. Шляпки могут быть очень крупными, диаметром до 20 см. Пластинки желтовато-зеленоватые, прикрыты пленкой, как у опят. Ножка плотная, коричневатая, высотой до 15 см, с оттопыренными чешуйками. Основанием ножек грибы сростаются и сидят группой на пне.



Чешуйчатка огненная

Pholiota flammans Kumm.

Живет на гниющей древесине, погруженной в почву. Гриб ярко-желтой окраски. Шляпка диаметром до 10–13 см, полушаровидная, покрыта оттопыренными желтыми чешуйками. Пластинки сначала светло-желтые, затем темнеют. Ножка слегка расширенная книзу, желтая, плотная, 8–10 см в высоту, вся в светлых желтых торчащих чешуйках. Растет группами по 4–5 экземпляров, сросшихся основанием ножек.



Чешуйчатка золотистая

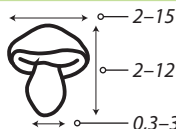
Pholiota aurivella Kumm.

Золотистые шаровидные шапочки до 15 см в диаметре, покрытые бурыми чешуйками, клейкие и блестящие. Мякоть белая с редечным запахом, пластинки желтые, буреющие с возрастом. Ножки плотные, все в мелких чешуйках, с плотным кольцом, исчезающим с возрастом. Высота ножки 8–12 см, диаметр 0,5–0,7 см.



Род *Agaricus*

Шампиньоны



Современные горожане привыкли видеть на своем столе свежие или консервированные шампиньоны, привезенные со всех концов света или выращенные в наших специализированных хозяйствах. Все современные книги по кулинарии ориентированы на приготовление блюд именно с шампиньонами, и это неудивительно, учитывая прекрасный вкус гриба и его постоянное присутствие на прилавках магазинов.

Шампиньоны (некоторые разновидности) выращивают во всем мире тоннами, существует большое количество литературы по выращиванию грибов в личном хозяйстве или в промышленных масштабах. Но мало кто знает, что белые красавцы широко распространены в средней полосе России, их более 9 родов, в каждом из которых насчитывается по несколько видов.

Луговые и полевые шампиньоны можно встретить в июле на старых унавоженных выгонах, пастбищах, около ферм и на компостных кучах. В лесу попадаются шампиньоны лесной и перелесковый, они растут в августе–сентябре и одаривают многочисленным семейством каждые 3 дня, появляясь на лесной подстилке из перегнивших листьев и хвои. «Дикие» шампиньоны отличаются от выращенных своим неповторимым грибным духом, так что даже пресытившийся гурман захочет попробовать блюдо с таким ароматом.

Шампиньон обыкновенный

Agaricus campestris Fr.

Крупная разновидность лугового шампиньона – шляпка бывает диаметром до 15 см, выпуклая у молодых экземпляров и в виде зонтика у постаревших. Окраска белая, иногда с мелкими бурыми чешуйками. Мякоть белая, розовеющая, приятно пахнущая. Пластинки белые у молодых и темно-коричневые у старых, иногда серо-фиолетовые, широкие, частые. Ножка белая, до 2 см в диаметре, полая, до 10 см высотой, с белым нежным кольцом посередине.



Похожие грибы

Бледная поганка

Amanita phalloides Fr.

- на ножке есть кольцо
- ножка окружена чашковидным влагалищем
- пластинки белые



Шампиньон полевой

Agaricus arvensis Fr.

Еще один любитель жирных перепревших куч, радующий своим обильным появлением с мая до конца сентября. Самый крупный и собираемый народом гриб легко узнаваем – шляпка белая, до 20 см в поперечнике, но обычно 8–12 см, с возрастом желтеющая и раскрывающаяся в виде зонтика. Кожица шелковистая на ощупь, мякоть белая, желтеющая на срезе, и пахнет анисом (детской микстурой от кашля). Пластинки белые, затем краснеющие и буреющие до черного цвета. Ножка белая, утолщенная до 3 см к основанию, кольцо двухслойное, нежное, пленчатое.



Шампиньон перелесковый

Agaricus silvicola Sau.

Появляется с середины лета с завидным постоянством до конца сентября группами в 6–8 экземпляров, среди лежащих полусгнивших деревьев, на хвойном перегное. Шляпка яйцевидная, белая, желтеющая, диаметром 5–10 см. Мякоть белая, с запахом аниса. Пластинки частые, светло-красноватые, буреющие. Ножка 6–8 см высотой, до 1,5 см толщиной, белая, полая, часто подогнутая у основания.



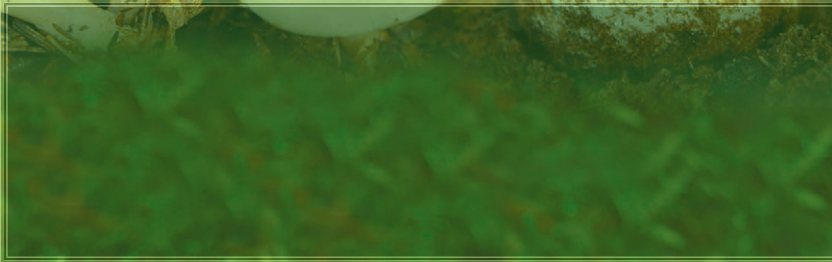
Похожие грибы

Шампиньон рыжеющий

Agaricus xanthoderma Gen.

- мякоть неприятно пахнет
- основание ножки на разрезе становится ярко-желтого цвета







Ядовитые грибы



Будьте осторожны!



В лесах России встречается не так много истинно ядовитых грибов, но некоторые из них могут причинить большой вред здоровью и даже убить. При этом если о ядовитости бледной поганки и красных мухоморов знает даже ребенок, то представителей других родов, не менее токсичных, назовет не каждый. Например, **род говорушек** особенно богат ядовитыми и даже смертельно опасными видами. Похожий на самые разнообразные опята, съедобные и охотно собираемые **ложноопенок серно-желтый** может вызвать серьезный токсикоз и даже смерть человека, съевшего по незнанию эту разновидность. Не так уж безобидны и представительницы рода рядовок – их серочешуйчатые разновидности, ядовитые даже в небольших дозах, легко спутать с благопорядочными видами. Традиционно каждый год собирается большое количество вкусных и хорошо пахнущих грибов, таких как **свинушки** и **строчки**, в настоящее время отнесенных в разряд ядовитых. Некоторые грибы, охотно собираемые в России, – многие **млечники**, **волнушки** – считаются вредными и несъедобными в Европе.

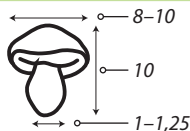
Многие ядовитые грибы съедаются по ошибке, незнанию или невниманию неудачливых грибников. Итог таких гастрономических увлечений печален, и хотелось бы привлечь внимание всех любителей походов в лес с корзинкой к этой главе книги – может быть, изучение фотографий и текста убережет внимательного читателя от серьезных неприятностей.

Мухомор красный



Amanita phalloides Secr.

Бледная поганка



Нет, наверное, человека, не знающего о зловредной бледной поганке. Название этого гриба стало бранным словом, он входит в раздел ядовитых грибов всех существующих справочников. И тем не менее случаи отравления бледной поганкой регистрируются ежегодно во всем мире. И неудивительно – из всех видов ядовитых грибов по количеству токсических веществ бледная поганка наиболее опасный растительный яд.

Бледную поганку никто не собирает специально, ее путают с другими, съедобными, грибами. Следует внимательно осмотреть каждый срываемый гриб и определить, есть ли у него кольцо на ножке и вздутое влагалище у основания. Наличие этих двух признаков, независимо от цвета шляпки и места сбора, указывает на ядовитый гриб. Бледная поганка встречается достаточно редко в наших хвойных и смешанных лесах, появляется все лето и до самых заморозков.

Шляпка у гриба до 8–10 см, сначала колокольчатая, затем зонтиком, белая или светло-зеленая, иногда сероватая. Мякоть белая, пластинки белые, частые. Ножка до 10 см высотой, внизу клубневидно утолщенная, с белым влагалищем. Кольцо на ножке белое, рубчатое, свисает по бокам.

Бледная поганка



Из гриба выделены токсины – аманиты и фаллоидины. При их попадании в желудочно-кишечный тракт человека развивается так называемый «фаллоидиновый синдром» – тяжелый гастроэнтерит с некрозом кишечника, поражение печени и почек, надпочечников и центральной нервной системы. Латентный период, то есть время от попадания гриба в желудок и до проявления первых симптомов, составляет в среднем 6–9 часов. Вначале появляются общеклинические симптомы – недомогание, слабость, затем развивается бурная рвота, спастические боли в животе, холероподобная диарея. Происходят значительные нарушения водного баланса – острая потеря жидкости требует срочной госпитализации больного. Время острых реакций составляет 2–6 суток и сменяется периодом «мнимого благополучия» – мучительные для больного рвота и понос стихают, состояние стабилизируется, но в то же время нарастают тяжелые нарушения функции печени и почек. При тяжелом токсикозе возможен смертельный исход, по данным литературы он составляет от 20 до 80% от всех случаев отравлений.

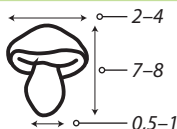


Бледная поганка, зеленая форма



Род *Inocybe Kumm.*

Волоконницы



При употреблении грибов этого рода развивается так называемый **судориновый синдром** (sudor – пот). Мускарина, содержащегося в ядовитых волоконницах, в несколько раз больше, чем в красном мухоморе (*Amanita muscaria*), поэтому и клиника отравления протекает более бурно. Наряду с тошнотой и рвотой характерны стойкие спазмы кишечника; появляются слюнотечение, слезотечение, насморк. Затем развивается бронхоспазм, нарушение деятельности сердца – падает давление, снижается частота пульса. Конечности холодеют, человек потеет, становится неадекватен к окружающим.

Первые признаки отравления грибами появляются уже через 15 минут – 2 часа после приема пищи, они достаточно характерны и требуют немедленного введения антидота (атропина). При появлении симптомов отравления, сопровождающихся слезо-, слюнотечением и сужением зрачка, необходимо доставить пострадавшего в стационар, тогда все обойдется благополучно.

Описаны смертельные случаи при попадании волоконницы патуйяра в пищу, поэтому медлить не следует.



Волоконница патуйяра

Inocybe patouillardii Bres.

Довольно поздний, осенний гриб. В молодости похож на колпачок, затем раскрывается в зонтик с бугорком в центре. Соломенно-желтый цвет становится постепенно красноватым. Пластинки приросшие, белые, частые, к старости коричневеют. Ножка тонкая, 0,5–1 см, и до 7–8 см высотой, в основании немного вздутая, желтоватая. Гриб пахнет резким неприятным сивушным запахом.



Волоконница земляная

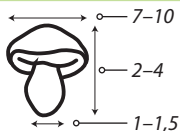
Inocybe geophylla Kumm.

Растет повсюду – от опушек до сырых темных лесов. Гриб маленький, диаметр шляпки 2–4 см. Шляпка вначале коническая, затем распростертая с центральным бугорком. Цвет бело-желтый, слегка розоватый. На ощупь шляпка шелковистая, края слегка разорваны. Пластинки широкие, частые, белые или коричневые. Ножка тонкая, цилиндрическая, сверху с мучнистым белым налетом, внизу утолщенная, высотой 4–6 см, толщиной до 0,5 см.



Clitocybe serussata Gill.

Говорушка восковатая



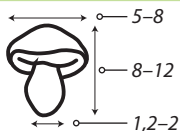
Среди симпатичных бокаловидных говорушек есть смертельно ядовитые виды, содержащие тот же яд, что и мухоморы, – мускарин. Концентрация его в говорушке восковатой настолько высока, что попадание небольшого количества (20–30 г) грибов в пищу может привести к смерти. Отравление говорушкой протекает быстро, бурно и тяжело. Если не удастся сразу же промыть желудок, всосавшийся яд вызывает тяжелую рвоту, кишечные колики, слюно-, слезо-, ринотечение и обильный пот. Сужаются зрачок и бронхи, замедляется сердечный ритм и падает давление. Человек становится неуправляемым, агрессивным. Если приняты меры, то через 3–5 часов симптомы постепенно исчезнут, но в острых случаях необходима срочная госпитализация больного.

Съедобные говорушки традиционно собирают редко, но ядовитую можно спутать с хорошими грибами, такими как волнушка белая, серушка и т. п. Летне-осенний гриб, встречающийся в лесах и на открытых лесных полянках. Шляпка белого цвета, до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем вогнутая, с отвернутым краем. Часто есть бугорок в центре, и хорошо видны концентрические водянистые окружности. Пластинки узкие, кремовые, желтеющие. Ножка белая, волокнистая, толщиной до 1,5 см и высотой 2–4 см, у основания утолщена и покрыта нежным слипающимся пушком. Млечного сока нет.



Tylopilus felleus Karst.

Желчный гриб



Среди истинно ядовитых встречаются грибы, отнесенные по той или иной причине к разряду несъедобных. Один из представителей такого типа – горчак, или желчный гриб. Наличие горького вкуса и слабого раздражающего действия на желудочно-кишечный тракт делает невозможным употребление его в пищу.

Вид гриба весьма благороден, и его часто принимают за подберезовик или белый, но розовеющая от прикосновения пальцев подпушка говорит сама за себя. Если слегка лизнуть нижнюю сторону шляпки, станет ясно, отчего его образно назвали «горчак».

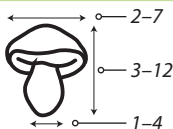
Похожий на крепкий подберезовик, этот гриб встречается в хвойных и смешанных лесах, борах. Шляпка у него до 8 см, светлая, буроватая, подпушка губчатая, розовеющая. Ножка белая, с сетчатым темным рисунком, вздутая у основания, размером 8–12 см, толщиной 1,2–1,5 см. Запах грибной, вкус очень горький. При прикосновении к подпушке шляпки следы от пальцев становятся темно-розовыми, руки после этого гриба лучше вымыть или обтереть о мох.

Желчный гриб



Род *Lepiota*

Лепиота



Мало кто знает по имени эти нарядные, с пестрыми чешуйками на шляпке грибы. Представители рода, близкого к съедобным грибам-зонтикам, достаточно малы – их рост редко превышает отметку в 10 см, в основном нежные зонтики еще ниже.

Лепиоты нечасто попадают в наших лесах, растут поодиночке или по 3–4 гриба кучкой, обращают на себя внимание только при внимательном рассмотрении. Рассматривать-то рассматривайте, но в корзину не кладите – недалеко до беды. От лесных шампиньонов их отличает более мелкий рост и светлые, никогда не розовеющие пластины.

Отравление **лепиотой гребенчатой** (*Lepiota cristata* Fr.) может быть тяжелым, с признаками нарастающего энтерита, рвоты, обезвоживания, почечной и печеночной недостаточности. Другие виды «милрой семейки» приведут только к временным неудобствам и дискомфорту, но и этого достаточно, чтобы не пытаться проверить на себе вкус симпатичных грибочков.

Лепиота чешуйчатая



Лепиота щитковая

Lepiota clypeolaria Fr.

Белая шляпка гриба диаметром 3–7 см как будто вся растрескавшаяся, в бежевых точках и чешуйках, расположенных концентрическими кругами. В центре окраска шляпки темно-коричневая, с тупым бугорком. Мякоть белая, пластинки чисто белые, частые, тонкие. Ножка белая, вся в лохмотьях и буроватых чешуйках, но сверху более гладкая с остатками белого покрывала. Высота ножки 5–12 см, толщина до 1 см.



Лепиота гребенчатая

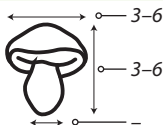
Lepiota cristata Fr.

Мелкая нарядная двухдюймовочка – рост не превышает 5–6 см, а шляпка 2–4 см в диаметре. Она белая, растрескавшаяся, с тупым бугорком красно-бурого цвета и расходящимися красноватыми чешуйками. У зрелых грибов края шляпки отогнуты вверх. Мякоть белая, пластинки редкие, белые, широкие для такой крошки. Ножка с тонким пленочным кольцом, сверху беловатая гладкая, снизу бежевая волокнистая, высотой 3–5 см и диаметром 2–4 см. Запах неприятный.



Scleroderma aurantium Pers.

Ложнодождевик обыкновенный



Среди славной семейки белых съедобных дождевиков попадаетея похожая на них склеродерма, или ложнодождевик. Имеющий шаровидное, округлое плодовое тело, этот вид отличается от белых шариков толстой растрескивающейся желтоватой оболочкой, а главное, своей мякотью, которая у него с рождения грязно-черная, с неприятным запахом. Из-за этого не употребляют желтоватые шарики в пищу, хотя ядовитостью они, как пишут, не обладают. Обозванный ложнодождевиком, гриб легко узнаваем по своему черному нутру и в корзину не попадет.

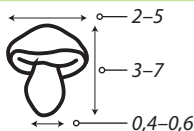
После обильных августовских дождей появляются желто-бурые, с гладкой или растрескивающейся грубой кожистой оболочкой клубни склеродермы на полях, вдоль дорог, на открытых местах. Диаметр обычно до 5–6 см, чаще мельче, вылезает гриб разновозрастной семейкой. Мякоть черно-фиолетовая, крупинчатая, с неприятным запахом. Затем она буреет, гриб высыхает, и остается кожистый мешочек, из которого вылетает коричневое облачко спор.

Ложнодождевик обыкновенный



Hypholoma fasciculare Kumm.

Ложноопенок серно-желтый



Похожий на настоящие опята, гриб может вызвать нешуточное отравление. Уже через час, попробовав блюдо из серного опенка, человек чувствует тошноту, боли в желудке, открывается рвота и боли по всему животу. Нарастающая диарея приводит к обезвоживанию организма и, как следствие, к нарушениям со стороны сердечно-сосудистой и центральной нервной систем.

При появлении признаков отравления в течение 1–8 часов после грибного обеда необходимо обратиться в соответствующее медицинское учреждение.

Эти грибы очень похожи на летние опята и на съедобный ложноопенок серопластинчатый, и следует внимательно дифференцировать одни от других – они отличаются цветом и характерным горьким острым вкусом, исчезающим при отваривании.

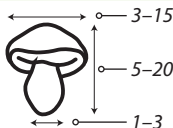
Гриб-паразит живет на разрушающейся древесине лиственных и хвойных деревьев. Образует большие группы грибов, сросшихся ножками. Шляпка гриба мелкая, 2–5 см в диаметре, распростертая, желто-бурая, желтовато-серая, более темная в центре. Мякоть светло-желтая, пластинки частые, приросшие к ножке, тоже серно-желтые или зеленовато-оливковые, темнеющие до коричневого. Ножки высокие, до 10 см, полые, тонкие, до 0,5 см, желтые. Вкус горький.

Ложноопенок серно-желтый



Сем. *Amanita*

Мухоморы



Ярко-красные с белыми точками шляпки на ножках с гофрированным воротником – любимая иллюстрация к русским народным сказкам, начиная с картин Васнецова, иллюстраций Билибина и заканчивая современными красочными изданиями. Но не все мухоморы красные – другие виды имеют шляпку самых разнообразных цветов. Яркие, заметные экземпляры не попадают в корзину даже грибников-дилетантов, а вот белые формы легко путают со съедобными видами. Особенно ядовиты в этой милой компании мухомор пантерный (*Amanita pantherina*) и мухомор белый (*Amanita virosa*), вызывающие серьезные отравления, сходные с таковыми при отравлении бледной поганкой. Развитие серьезного гастроэнтерита, острого поражения печени и центральной нервной системы ведет к летальному исходу уже при употреблении 150–200 г белых мухоморов. Употребление сырых красных мухоморов ведет к появлению слуховых и зрительных галлюцинаций, человек впадает в состояние транса, проходящее само по себе через некоторое время.

Характерный признак всех представителей этого рода – вздутое утолщение у основания, окруженное влагилицем, и наличие кольца на ножке. Мухоморы, как правило, покрыты сверху точками или хлопьями, но не всегда.

Грибы появляются из конического «яйца», спрятанного в земле, и по мере роста разворачиваются во всей красе. Растут мухоморы по всему земному шару, у нас встречаются во всех смешанных, хвойных, березовых лесах, по краям болот и в сухих борах – кому где полюбилось.

Мухомор красный

Amanita muscaria Hooker

Шляпка у гриба шаровидная в молодом возрасте, затем плоская, красная или красно-оранжевая, диаметром 6–15 см, с белыми хлопьями или пупырышками. Пластинки белые, желтеющие. Ножка до 20 см, полая, белая, клубневидно вздутая, окруженная мешковидным влагалищем. Клубневидное утолщение часто с белыми бородавками, в верхней трети ножки имеется белое кольцо.



Мухомор пантерный

Amanita pantherina Secr.

Шляпка до 10–12 см в диаметре, колокольчатая у молодого гриба, затем плоская, в центре с бугорком. Кожица серо-коричневая, оливково-бурая, покрыта концентрическими белыми пупырышками. Пластинки белые, свободные. Ножка тонкая, полая, белая, снизу клубневидно вздутая с влагалищем, обнесенным четким ободком. Кольцо тонкое, белое, пропадающее у более старых экземпляров. Размер ножки – 6–12 см, толщина – до 1,5 см.



Мухомор порфиновый

Amanita porphyria Secr.

Отличается от предыдущих окраской шляпки – она серовато-бурая, с фиолетовым оттенком, с пленчатыми хлопьями, беспорядочно разбросанными по ней (не всегда). Диаметр шляпки гриба 5–9 см, в центре бугорок. Пластинки белые, свободные, тонкие. Ножка белая, тонкая, до 1–2 см в диаметре и 8–13 см высотой, с белым тонким кольцом и вздутым основанием, окруженным приросшим влагалищем. Запах неприятный – сырого картофеля.



Мухомор белый

Amanita virosa Secr.

Целиком белый гриб, появляющийся конической шляпкой без рисунка и разворачивающийся в полураспростертый зонтик с ребристым краем. Мякоть белая, пластинки чисто-белые, частые. Ножка вздутая в основании, окружена влагалищем с разорванными краями вольвы. Кольцо тонкое, широкое, нежное, легко рвется. Диаметр раскрывшейся шляпки 6–10 см, ножка 10–20 см в высоту, диаметром до 2 см, глубоко погружена в почву.



Мухомор поганковидный

Amanita citrina Fr.

Нежные, лимонно-желтые, со слегка зеленоватым оттенком, классической формы мухоморы. Шляпка 5–10 см в виде зонтика, покрыта радиально расположенными беловатыми хлопьями трапецевидной, квадратной формы. Мякоть белая, плотная. Пластинки чисто-белые, частые. Ножка 8–12 см, белая, чешуйчатая, с нежным кольцом в верхней трети. Внизу погружена в выраженное чашевидное влагалище, сросшейся с ножкой.



Мухомор желтый

Amanita gemmata Gill.

Имеет полушаровидную желтую яркую шапочку с хлопьями на поверхности, иногда как будто бы присыпанную мокрым порошком. По краю видно отстающее белое разорванное кольцо.

Диаметр раскрывшегося зонтика 3–10 см. Мякоть белая, пластинки белые, частые, приросшие. Ножка вздутая в основании, до 3 см, ровная, желтовато-беловатая, сверху как будто присыпанная мукой.

Высота ножки 5–10 см, толщина 0,5–1,5 см, влагалищем погружена в почву.



Мухомор серо-розовый

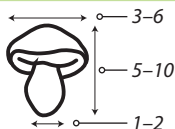
Amanita rubescens Vitt.

Цвет шляпки гриба розовато-коричневый, красноватый, шляпка густо усыпана серо-розовыми точками грязноватой окраски. Мякоть белая, краснеет на сломе. Пластинки белые, краснеющие с возрастом. Ножка 10–12 см в высоту, полая, 2–2,5 см в толщину, с клубневидным утолщением внизу. Вольва в виде гребней окружает нижнюю часть ножки, она белая, краснеет с возрастом. Кольцо широкое, нежное, расположено в верхней трети ножки. В некоторых изданиях мухомор серо-розовый относят к съедобному виду, но только при условии двукратного отваривания перед приготовлением. Этот вид легко спутать с ядовитым мухомором пантерным. В некоторых зарубежных изданиях отнесен к несъедобным.



Род *Cortinarius*

Паутинники



Из 400 видов, растущих в России, истинно ядовитых наберется едва ли с десяток, есть условно ядовитые, а в основном съедобные. Но по тяжести отравления и последствиям токсикоза два вида – паутинник оранжево-красный (*Cortinarius orellaninus* Fr.) и паутинник пестрый (*Cortinarius bolaris* Fr.) – занимают одно из первых мест в черном списке грибов-отравителей. Особенности отравления паутинниками:

1. Клинические симптомы появляются тогда, когда их уже не связывают с употреблением грибов, – через 1,5–17 суток.
2. Первые симптомы: общая слабость, повышение температуры, боли в поясничной области и по всему животу.
3. Развитие симптоматики включает в себя признаки нарушения в деятельности желудочно-кишечного тракта: тошноту, рвоту, жидкий стул, боли в животе. Появляются заторможенность, озноб, шум в ушах, слабость.
4. Если не приняты меры, развивается острая почечная недостаточность, иногда со смертельным исходом. При появлении любой симптоматики токсикоза и при имеющемся факте даже двухнедельной давности употребления грибов, необходимо обратиться в соответствующее медицинское учреждение!

Паутинник оранжево-красный

Cortinarius orellanus Fr.

Назван гриб так из-за своей оранжево-бурой яркой окраски шляпки диаметром 4–6 см, покрытой мелкими темными струпьями. Мякоть гриба обладает запахом редьки. Ножка желтоватой окраски, тонкая, до 2 см в диаметре, высокая, до 10 см, если гриб растет во мху. Пластинки ядовитого ярко-оранжевого, буроватого цвета, приросшие к ножке. Орелланин, содержащийся в грибе, не разрушается даже при длительном отваривании или сушке.



Паутинник пестрый

Cortinarius bolaris Fr.

Приметный гриб с яркой оранжево-красной, пестрой подушковидной шляпкой диаметром 3–6 см с желтоватой мякотью. Пластинки красновато-буроватые, приросшие к ножке, частые, тонкие. Ножка вся пестрая, в красноватых поясах неровного рисунка, чередующихся с более светлыми зонами. Рост гриба 5–10 см, он отлично виден на зеленом мху, но незаметен осенью среди падающей красно-желтой листвы.



Паутинник несущий

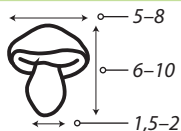
Cortinarius traganus Fr.

Темно-фиолетовый гриб с диаметром шляпки 5–10 см. Она сначала выпуклая, с сильно завернутыми краями, затем полураспростертая, фиолетово-красная, с беловатым налетом в центре. Чешуйки с возрастом буреют, желтеют. Пластинки бело-фиолетовые, буреют и становятся коричневыми. Ножка сильно вздутая у основания, одного цвета со шляпкой, высотой 5–10 см и до 2,5 см в основании. Гриб слегка пахнет ванилью.



Род *Tricholoma*

Рядовки



В многочисленном семействе рядовок преобладают съедобные виды, но в семье, как известно, не без уroda. Невзрачные серочешуйчатые грибы, названные рядовкой тигровой (*Tricholoma pardinum* Quel.), которые можно спутать с добропорядочными земляными рядовками, ядовиты. Отравление ими обычно происходит по ошибке, появляются рвота, понос, боли в животе, обезвоживание. Позднее развиваются токсический гепатит, желтуха, почечная недостаточность, что приводит к тяжелому состоянию больного и даже смерти. Латентный период (время от приема грибов до появления первых нежелательных реакций) колеблется от 1 до 8 часов, и появление таких признаков даже утром после полночного застолья говорит о необходимости неотложного медицинского вмешательства. Другие виды несъедобных рядовок, вызывающие несильное отравление – расстройство кишечника и тошноту – собирают крайне редко, и особой опасности они не представляют. Повторюсь – собирать грибы следует только с полной уверенностью в их правильной идентификации!

Рядовка заостренная

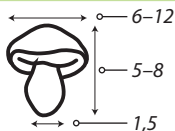
Tricholoma virgatum Kumm.

Обычный обитатель сырых хвойных лесов. Шляпка гриба 5–8 см в диаметре, колокольчатая, с явно выраженным бугорком. Цвет шкурки серый, с более темной серединой. Мякоть серовато-беловатая, с горьким вкусом. Пластинки приросшие зубцом, частые, широкие, серовато-беловатые. Ножка 6–8 см высотой и 1,5–2 см толщиной, цилиндрическая, плотная, сероватая, продольно-полосатая. Основание ножки слегка утолщенное.



Paxillus involutus Fr.

Свинушка тонкая



Растут свинушки повсюду, их собирают ведрами, несмотря на многочисленные предупреждения об опасности. В отличие от свинушки толстой этот вид в настоящее время отнесен к разряду ядовитых грибов, несмотря на то, что у многих людей их употребление не вызывает каких-либо видимых отрицательных реакций. Но если однократное употребление в пищу и проходит бесследно, то частый прием свинушки тонкой может закончиться фатально.

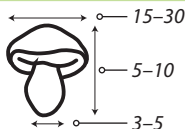
Накопление в крови токсинов, содержащихся в этих грибах, приводит к тяжелой анемии, особенно у ослабленных или людей с дефицитом определенных ферментов, патологией иммунной системы. Недостаточно проваренные грибы при употреблении уже через 2 часа могут вызвать клинические симптомы отравления, требующие скорой врачебной помощи. Недооценка тяжести отравления может привести к очень тяжелым последствиям, вплоть до летального исхода.

Гриб плотный, с воронковидной шляпкой диаметром 6–12 см, махровой по краю и бархатистой на ощупь. Весь гриб одного невзрачного бежевого, чуть желтоватого цвета. Ножка плотная, 1,5 см в диаметре и до 8 см высотой. Пластинки светлые, цвета охры, при надавливании и на разрезе темнеют. Мякоть цвета топленого молока, плотная, сладковатая.



Под *Gyromitra*

Строчки



Об отравлении строчками писали еще несколько веков назад, а в странах Европы ежегодно фиксируют смертельные случаи, связанные с употреблением строчков. Однако в литературе до недавнего времени они описывались как съедобные грибы, требующие лишь тщательной проварки перед приготовлением блюда. Действительно, двукратное отваривание грибов в большом количестве воды сводит риск отравления до минимума, тем не менее лучше не подвергать себя участи «грибного человека».

Из строчков выделено токсичное вещество гиометрин, содержание его может варьироваться в зависимости от погодных условий, что в конечном итоге определит токсичность каждого конкретного гриба. В быстро высушенных грибах содержание токсина возрастает в 100 раз, и употребление таким образом заготовленных грибов делает вероятность отравления еще выше. Высушенные грибы следует хранить перед употреблением в пищу не менее двух месяцев, тогда летучие токсические соединения исчезают. Симптоматика острого расстройства пищеварения, изменение деятельности печени, почек, биохимических показателей крови – вот неполный перечень нарушений, появляющихся при отравлении строчками.

Строчок обыкновенный



Растут грибы в апреле – мае, пока не просохла почва, в светлых березниках, по берегам речушек, на вырубках, где полно старых пней. Последние экземпляры я находила в середине июня, но на этом их время кончается, и они исчезают до следующего года.

Строчок гигантский

Gyromitra gigas Cke.

Огромное бесформенное, складчатое плодовое тело гриба покоится на белой хрупкой ножке 10 см в поперечнике и 3–5 см в высоту. Края светло-бурой, коричневой бархатистой шляпки приросли к ножке, внутри гриб полый. Мякоть очень хрупкая, размеры 15х30 см – не редкость. Основное отличие – ширина ножки больше ее высоты.



Строчок обыкновенный

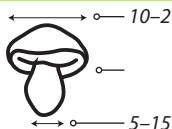
Gyromitra esculenta Fr.

Встречается одиночно или группами в 2–5 экземпляров в виде морщинистых, складчатых «мозгов» буро-коричневой, желтовато-бурой окраски. Мякоть кремовая, ломкая, внутри гриб полый. Размеры 5х10 см, ножка короткая, светлая, в поперечнике больше своей высоты. Края шляпки сросшиеся по всей окружности с ножкой.



Сем. Polyporaceae

Трутовики



Одно из семейств грибов-паразитов, растущих на деревьях и питающихся за счет своего хозяина, включает в себя несколько родов трутовиков. Все грибы имеют выраженное плодовое тело, развивающееся в течение года или даже нескольких лет. Оболочка у них толстая, грубая, прочная, мякоть твердая, что делает их употребление в пищу невозможным. Грибы не ядовиты, а некоторые даже исследуются на предмет фармакологической активности.

Трутовик окаймленный

Fomitopsis pinicola P.Karst.

Плодовое тело гриба многолетнее, окраску меняет в течение всей жизни, пока не высыхает и не превращается в черную труху. По краю копытообразного нароста, сидящего без ножки прямо на древесине, идет яркая красная, бордовая кайма. Размер гриба очень разный, старые экземпляры достигают 20 см в ширину.



Трутовик настоящий

Fomes fomentarius Kickx.

Гриб имеет многолетнее плодовое тело, растущее все теплые время года. Покров твердой коркой с явно выраженными концентрическими зонами серого, белого, бурого и других цветов. Подпушка бело-серая, толстая. Размер гриба до 10–20 см, толщина 5–15 см. Растет в толще дерева 7–10 лет, разрушает его середину и лишь затем выбрасывает плодовые тела.



Трутовик рыжий

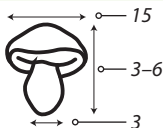
Ganoderma lipsiense Fr.

Очень нарядный, но несъедобный трутовик, растущий в течение ряда лет на одном и том же месте – обычно на старом полугнилом пне. Верхняя поверхность твердая, средне-коричневая, с нарядной бело-серо-ватой каймой по краю. Она образована трубчатым слоем, покрывающим нижнюю сторону гриба. Выпуклый, неопределенной формы нарост на дереве издали виден как яркое пятно среди темных стволов деревьев. Размеры бывают значительные – до 20х30 см.



Agaricus xanthoderma Gen.

Шампиньон рыжеющий



Похожий на другие съедобные виды, гриб отличается сильным неприятным запахом карболки. Растет в лиственных и смешанных лесах, на лугах средней полосы России, встречается в июле – сентябре наряду с другими шампиньонами. Быстро желтеет при надавливании, отчего его так образно и назвали. Отравление может вызвать несильное, но помучиться придется. Если ходить в лес с заложенным носом – внешне гриб привлекателен и очень похож на вкусные лесные и луговые деликатесы.

Шляпка гриба яйцевидная, округлая, шелковистая, белая, мелко-чешуйчатая. Мякоть белая, желтеющая на срезе, с неприятным запахом. Пластинки тонкие, узкие, белые или ярко-розовые, темнеющие до бурых к старости. Ножка 6–10 см высотой и 1–2 см толщиной, слегка вздутая у основания, с двойным кольцом, с чешуйками снизу, при разрезе становится ярко-желтой у основания.



Пищевые отравления съедобными грибами



Хорошо известны отравления **неправильно приготовленными грибными консервами** за счет накопления в них токсина ботулизма. Бактерия *Clostridium botulinus* растет только в анаэробных условиях, то есть при недостатке кислорода. Недостаточно хорошо обработанные и закрытые наглухо консервы – идеальное место для роста этих бактерий. Если среда, в которую попала бактерия ботулизма, кислая, (то есть среда маринованных грибов), палочка развиваться не будет. Если грибы достаточно долго просаливались при доступе воздуха (бабушкины рецепты – 40 дён), палочка не развивается и погибает. Закатанные банки с грибами без уксуса – потенциальный источник опасности, но после тепловой обработки вскрытых консервов токсин, накопленный в них, разрушается (уже при 60° С), и такие грибы пригодны в пищу. Таким образом, никогда не следует закатывать без стерилизации недостаточно проваренные грибы, а также необходимо хорошо прогреть содержимое банки после вскрытия, если в нее не был добавлен уксус.

Не покупайте неизвестные консервы из грибов у незнакомых людей или хотя бы подвергайте их тепловой обработке перед употреблением! Солите грибы долго в открытой таре, после отмачивания и отваривания. Тщательно мойте все грибы в нескольких водах, ведь многие болезнетворные бактерии попадают в грибы из почвы! Маринованные грибы должны тщательно провариваться, и в них должно быть добавлено достаточное количество уксуса.

В случае возникновения любого вида недомогания после употребления блюд из грибов, как то: тошнота, рвота, понос, повышение температуры, головная боль, озноб, боли в животе и пояснице, галлюцинации и неадекватное поведение, сужение зрачка – следует принять меры скорой помощи и срочно обратиться в соответствующее лечебное учреждение. Недооценка тяжести отравления сопряжена со смертельным риском!

Первые меры помощи таковы:

- 1.** Вызвать рвоту выпиванием большого количества воды, можно с содой.
- 2.** Поить больного растворами солей и давать сорбенты: активированный уголь, полифепан, энтеродез, микросорб, регидрон, цитроглюкосолан.
- 3.** В случае сужения зрачков дать таблетки с красавкой: белалгин, бесалол, белластезин.
- 4.** Дать успокоительные средства при беспокойстве и возбуждении больного: валосердин, корвалол, реланиум, настойку пустырника и т. д.
- 5.** Согреть больного, уложить под одеяло и вызвать «скорую».

В случае легкого недомогания следует принимать сорбенты в течение 2–3 дней, пить много воды и солевых растворов при диарее. Необходимо принимать гепатозащитные средства (Карсил, Лив-52, масло расторопши) и витамины группы В в течение двух-трех недель после клинического выздоровления и придерживаться щадящей диеты в этот восстановительный период. Необходимо помнить, что клинические признаки отравления иногда проявляются спустя 3–4 суток после видимого периода улучшения, а в случае отравления грибами рода Паутинники (р. Cortinarius) латентный период может составлять 36 часов – 15 суток. Все разнообразие симптоматики иногда трудно связать с двухнедельной давности застольем, но любой грибник должен быть осведомлен о коварных свойствах некоторых лесных находок. Предупрежден – значит, вооружен!

Целебные свойства грибов



Высшие шляпочные грибы давно используются в народном врачевании как сильнодействующие препараты. Это и понятно — биологически активные вещества, накапливаемые в плодовых телах съедобных и ядовитых грибов, могут оказывать самое разнообразное воздействие на организм человека и животных.

Отравления грибами, обладающими токсическим действием на организм, привели к мысли, что яды, извлеченные из них и примененные в сильных разведениях, могут оказывать весьма активное благотворное воздействие на организм при многих заболеваниях. Это направление интенсивно развивается в настоящее время, наряду с изучением съедобных грибов, используемых в лечебных целях. Медицинская микология располагает сведениями как практического характера, собранными на протяжении ряда веков народной медициной, так и современными исследованиями в данной области. Многочисленные публикации ученых из разных стран показывают, насколько активно разрабатывается это направление.

В Японии ежегодно собирают тысячи тонн гриба фламмулины бархатистой, или зимнего опенка, из которого вырабатывают противораковый препарат «Фламмулин». В российском Онкологическом научном центре РАМН в течение многих лет ведется изучение онкостатических средств, выделенных из 13 видов грибов. Опыт народной медицины указывает на наличие противоопухолевых свойств у таких



грибов, как белый, сморчок, дождевик гигантский, трутовики различных видов и т. д. В Национальном институте рака США онкостатические вещества обнаружены более чем у 200 видов шляпочных грибов, половина из них исследуется на предмет выделения активных лекарственных форм. Созданный препарат «Кальвацин» (из дождевика гигантского) применяется для подавления роста раковых клеток. В Карелии Институт леса РАН проводит изучение 52 видов шляпочных грибов, которыми так богат наш Север. Лечебные бактерицидные свойства издавна известны у белых грибов, козляков, горькушек, рыжиков – их употребление подавляет рост и развитие многих вредных бактерий, в том числе туберкулезной палочки. Антибактериальной активностью обладают веселка обыкновенная, вешенка, трутовик лакированный и т. д. На основе экстракта из мицелия вешенки обыкновенной создана биологически активная добавка с антимикробными, антитоксическими и рентгенопротекторными свойствами. Препарат «Микотон» применяют в аппарате искусственной почки – этот сорбент на основе базидиальных грибов хорошо связывает уремические токсины, накапливающиеся в крови хронических почечных больных. Из некоторых грибов выделили ряд веществ, обладающих свойствами нормализовать углеводный и липидный обмен, что так важно для больных диабетом, ожирением и т. п.

Всеми этими интересными исследованиями занимается прикладная медицина, и создана уже целая новая отрасль биотехнологии – получение медицинских препаратов на основе биологически активных веществ мицелиальных грибов. Пока применение подобных препаратов в широкой практике весьма ограничено – пожалуй, только препарат из березовой чаги «Бефунгин» известен многим читателям.

Однако следует помнить, что употребление многих дикорастущих видов грибов, по-видимому, обогащает не только целым набором питательных и минеральных веществ, но и действует активно в отношении многих функций и систем человеческого организма. Благотворно такое воздействие или нет – судить вам!



Указатель русских названий



Б

Белопаутинник
клубнелуковичный 122
Белый гриб 24
Бледная поганка 192
Блюдцевик 82



В

Валуй (кулачки) 26
Вешенка легочница 30

Вешенка обыкновенная 28
Вешенка осенняя 31
Волнушка белая (сухарики,
подорожки) 35
Волнушка розовая 34
Волоконница земляная 199
Волоконница патуйяра 198
Вороночник рожковидный 76

Г

Гигрофор бурый 38
Гигрофор девичий 39
Гигрофор оливково-белый 36
Гигрофор сыроежковый 38
Гладышки 92
Говорушка анисовая 45
Говорушка ворончатая 43
Говорушка восковатая 200
Говорушка перевернутая 44
Говорушка серая 42

Головач круглый 60
 Головач продолговатый 62
 Гриб-зонтик краснеющий 48
 Гриб-зонтик пестрый 48
 Груздь желтый 53
 Груздь настоящий 52
 Груздь черный 52



Д

Дождевик грушевидный 54
 Дождевик жемчужный 57
 Дождевик умбровый 56

Е

Ежовик желтый 64
 Ежовик коралловидный 67
 Ежовик черепитчатый 66

Ж

Желчный гриб 202

З

Заячье ухо 81
 Зеленушка 158
 Зимний гриб 71

К

Козляк 89
 Коллибия весенняя 70
 Коллибия каштановая 69
 Коллибия скученная 68
 Колпак кольчатый 72
 Краснушка 99

Л

Лепиота гребенчатая 207
 Лепиота щитковая 206
 Лисичка воронковидная 77
 Лисичка ложная 76
 Лисичка настоящая 74



Ложнодождевик обыкновенный 208
 Ложноопенок кирпично-красный 117
 Ложноопенок серно-желтый 210
 Ложноопенок серопластинчатый 116
 Лопастник курчавый 80
 Лопастник осенний 80



М

Майский гриб 84
 Масленок лиственничный 90
 Масленок поздний 88
 Млечник камфарный 94
 Млечник мокрый 95
 Млечник неедкий 97
 Млечник пятнистый 98
 Млечник серо-розовый 96

Мокруха еловая 102
 Мокруха пурпуровая 103
 Мокруха розовая 100
 Моховик желтый 104
 Моховик зеленый 106
 Мухомор белый 216
 Мухомор желтый 218
 Мухомор красный 213
 Мухомор пантерный 214
 Мухомор поганковидный 217
 Мухомор порфиновый 215
 Мухомор серо-розовый 219

Н

Навозник белый 109
 Навозник мерцающий 110
 Навозник чернильный 111

О

Опенок летний 114



Опенок луговой 115
Опенок осенний 113

П

Паутинник
бело-фиолетовый 122
Паутинник браслетчатый 121
Паутинник изменчивый 124



Паутинник коричневый 127
Паутинник многообразный 124
Паутинник несущий 223
Паутинник обыкновенный 126
Паутинник оранжево-красный 221
Паутинник пестрый 222
Паутинник триумфальный 120
Паутинник фиолетовый 120
Паутинник чешуйчатый 125
Перечный гриб 91

Пециция восковидная 82
Пилолистник чешуйчатый 128
Пликарция каштановая 83
Плутей белый 130
Плутей олений 132
Подберезовик болотный 137
Подберезовик обыкновенный 136
Подберезовик черный 137
Подмолочник 98
Подосиновик белый 141
Подосиновик желто-бурый 140
Подосиновик красный 139
Польский гриб 107
Поплавок желто-коричневый 144
Поплавок серый 146
Поплавок шафранный 147
Порховка свинцово-серая 58
Порховка чернеющая 58



Р

- Рамария золотистая 150
- Рогатик нитчатый 149
- Рогатик прямой 150
- Рогатик язычковый 149
- Рыжики 152
- Рядовка белая 156
- Рядовка заостренная 225
- Рядовка землисто-серая 157
- Рядовка красная 154
- Рядовка обособленная 156
- Рядовка фиолетовая 159



С

- Свинушка тонкая 226
- Свинушки 160
- Скрипица 162
- Сморчковая шапочка 166
- Сморчок конический 166



- Строчок гигантский 230
- Строчок обыкновенный 231
- Сыроежка желтая 171
- Сыроежка зеленая 169
- Сыроежка золотисто-красная 173
- Сыроежка лайковая 170
- Сыроежка цельная 174
- Сыроежка чернеющая 172

Т

- Трутовики 176
- Трутовик настоящий 178
- Трутовик окаймленный 177
- Трутовик рыжий 235
- Трутовик окаймленный 177
- Трутовик серно-желтый 177
- Трутовик чешуйчатый 178

Ч

Чага 178

Чешуйчатка ворсистая 181

Чешуйчатка золотистая 183

Чешуйчатка огненная 182

Ш

Шампиньон обыкновенный 185

Шампиньон пролесковый 187

Шампиньон полевой 186



Указатель латинских названий



A

Agaricus arvensis Fr. 186
Agaricus campestris Fr. 185
Agaricus xanthoderma Gen. 236
Amanita citrina Fr. 217
Amanita gemmata Gill. 218
Amanita muscaria Hooker 213
Amanita pantherina Secr. 214
Amanita phalloides Secr. 192
Amanita porphyria Secr. 215
Amanita rubescens Vitt. 219



Amanita virosa Secr. 216
Amanitopsis crocea Gill. 147
Amanitopsis fulva W.G.Smith. 144
Amanitopsis vaginata Rozl. 146
Armillaria mellea Fr. 113

B

Bovista plumbea Pers. 58
Boletus edulis Fr. 24
Bovista nigrescens Pers. 58

C

Calocybe gambosa Donk. 84
Calvatia excipuliformis Pers. 62
Calvatia utriformis O.Jaap. 60
Camarophyllus virgenius Fr. 39
Cantharellus aurantiacus Fr. 76
Cantharellus cibarius Fr. 74
Cantharellus tubaeformis Fr. 77
Clavariadelphus ligula Donk. 149



Clitocybe gibba Kumm. 43
Clitocybe inversa Fr. 44
Clitocybe nebularis Kumm. 42
Clitocybe odora Kumm. 45
Clitocybe serussata Gill. 200
Collybia butyracea Quel. 69
Collybia dryophila Quel. 70
Colybia confluens Fr. 68
Comphidius glutinosus Fr. 102
Comphidius roseus Fr. 100
Comphidius rutilus Fr. 103
Coprinus atramentarius Fr. 111
Coprinus comatus S.F.Gray 109
Coprinus micaceus Fr. 110
Cortinarius albobviolaceus Fr. 122
Cortinarius armillatus Fr. 121
Cortinarius bolaris Fr. 222
Cortinarius brunneus Fr. 127
Cortinarius multiformis Fr. 124

Cortinarius orellanus Fr. 221
Cortinarius pholideus Fr. 125
Cortinarius traganus Fr. 223
Cortinarius triumphans Fr. 119
Cortinarius trivialis Fr. 126
Cortinarius varius Fr. 124
Cortinarius violaceus Fr. 120
Craterellus cornucopioides Pers. 76

D

Discina venosa Sacc. 82

F

Falmmulina velutipes Sing. 71
Fomes fomentarius Kickx. 234
Fomitopsis pinicola P.Karst. 232

G

Galocera viscosa Fr. 149
Ganoderma lipsiense Fr. 235



Gyromitra esculenta Fr. 231

Gyromitra gigas Cke. 230



H

Helvella crispa Fr. 80

Helvella infula Quel. 80

Hericium coralloides S.F.Gray 67

Hydnum repandum Fr. 66

Hydnum repandum Fr. 64

Hygrophorus hypotheus Fr. 38

Hygrophorus olivaceoalbus Fr. 36

Hygrophorus russula Quel. 38

Hypholoma capnoides Kumm. 116

Hypholoma fasciculare Kumm. 210

Hypholoma lateritium Quel. 117

I

Inocybe geophylla Kumm. 199

Inocybe patouillardii Bres. 198

Inonotus obliquus Fr. 178

K

Kuechneromyces mutabilis Fr. 114

L

Lactarius blennius Fr. 98

Lactarius camphoratus Fr. 94

Lactarius glycosmus Fr. 96

Lactarius helvus Fr. 92

Lactarius mutisimus Fr. 97

Lactarius necator Karst. 52

Lactarius pubescens Fr. 35

Lactarius resimus Fr. 52

Lactarius scrobiculatus Fr. 53

Lactarius subdulcis S.F.Gray 99

Lactarius tormosus Fr. 34

Lactarius uvidus Fr. 95

Lactarius vellereus Fr. 162

Lactarius volemus Fr. 98

Laetiporus sulphureus Fr. 176

Leccinum aurantiacum Fr. 139





Leccinum percandidum Walting.
141

Leccinum scabrum f. *chioneum*
Fr. 137

Leccinum scabrum f. *melaneum*
Skirg. 137

Leccinum scabrum Fr. 136

Leccinum testaceoscabrum Sing.
140

Lentinus lepideus Fr. 128

Lepiota clypeolaria Fr. 206

Lepiota cristata Fr. 207

Lepista nuda Cke. 159

Leucocortinarius bulbiger Sing.
122

Lycoperdon perlatum Pers. 57

Lycoperdon pyriforme Pers. 54

Lycoperdon umbrinum Pers. 56

M

Macrolepiota procera Sing. 48

Macrolepiota rhacodes Sing. 48

Marasmius oreades Fr. 115

Morchella conica Fr. 166

Morchella esculenta Fr. 167

O

Otidea leporina Fuck. 81

P

Paxillus involutus Fr. 226

Peziza cerea Fr. 82

Pholiota aurivella Kumm. 183

Pholiota flammans Kumm. 182

Pholiota squarrosa Kumm. 181

Pleorotus ostreatus Fr. 28

Pleorotus salignus Fr. 31

Plicaria badia Fuck. 83



Pluteus cervinus Kumm. 132

Pluteus pellitus Kumm. 130



R

Ramaria aurea Donk. 150

Ramaria stricta Fr. 150

Rozites caperatus Karst. 72

Russula aeroginea Fr. 169

Russula alutacea Fr. et. Melz. 170

Russula aurata Fr. 173

Russula claroflava Grove. 171

Russula foetens Fr. 26

Russula integra Fr. 174

Russula nigricans Fr. 172

S

Scleroderma aurantium Pers. 208

Spathularia flavida Fr. 78

Suillus bovinus Fr. 89

Suillus grevillei Sing. 90

Suillus luteus S.F.Gray 88

Suillus piperatus O.Kuntze 91

Suillus variegatus Kuntze 104

T

Tricholoma album Fr. 156

Tricholoma flavovirens Lund. 158

Tricholoma rutilans Sing. 154

Tricholoma sejunctum Quel. 156

Tricholoma terreum Kumm. 157

Tricholoma virgatum Kumm. 225

Tylopilus felleus Karst. 202

V

Vepra bohémica Schroet. 166

X

Xerocomus badius Gilb. 107

Xerocomus subtomentosus Quel.
106



Научно-популярное издание

Татьяна Ильина

ГРИБЫ

Атлас-определитель

Директор редакции *Е. Капьев*
Ведущий редактор *Т. Решетник*
Ответственный редактор *Н. Капырина*
Художественный редактор *Е. Анисина*
Компьютерная верстка *В. Анисин*
Корректоры *М. Безлепкина, М. Мазалова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: **international@eksmo-sale.ru**

International Sales: *International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 13.06.2012.
Формат 60х90^{1/32}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,0.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-56836-9



Издrevле народы России пользовались богатствами нашего леса, употребляя их в пищу. И по сей день для многих из нас сбор грибов — это ни с чем не сравнимое удовольствие, сочетающее в себе и радость от находки, и предвкушение вкусной трапезы. Однако перед тем, как отправиться на «грибную охоту», необходимо набраться знаний по интересующему вопросу, чтобы не навредить собственному организму. Данная книга, написанная опытейшим грибником-практиком Татьяной Ильиной, поможет вам научиться с легкостью распознавать любые виды грибов.

В издании представлены красочные фотографии и даны ключевые характеристики всех грибов, позволяющие четко определить, какой гриб у вас в руках, раскрыты секреты сбора и заготовки, приведены симптомы пищевых отравлений и рекомендации к действию в подобных случаях.

Удобный «походный» формат позволит прямо на месте идентифицировать лесную находку и понять, стоит ли класть ее в корзину.

- Места произрастания.
- Правила безопасного сбора.
- Сравнение съедобного вида с опасным двойником.
- Варианты обработки и заготовок.
- Симптомы отравлений и первые меры помощи.

ISBN 978-5-699-56836-9



9 785699 568369 >